

உ
சிவமயம்,

பதினேண் சித்தர்கள்

திருவாய்மலரந்தருவிய
ஆத்ம ரட்சாமிர்த மென்னும்

வைத்திய

சார சங்கிரகம்.

இஃது

ஆயுர்வேத பாஸ்கரர்

கந்தசாமி முதலியாரால்

இயற்றியதை,



தஞ்சைமாநகரம் முத்தமிழ்க் கலியரசு

த. சண்முகம் பிள்ளை அவர்களால்

முன்னிருந்த வழக்களை சீர்திருத்தி,

இரத்தினமங்கலம்

ஷ. கோவிந்தராஜு முதலியார்

அவர்களால்

சேன்னை

வாணிலிலாச அச்சுக்கூடத்திற்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

[இதன் விலை]

1925

[ரூபா 1½]

ஆத்மரட்சாமிர்தமென் லும்

வயித்திய சாரசங்கிரத்தின்

அட்டவணை.

பொருள்.

பக்கம். | பொருள்.

பக்கம்.

அத்திப்புள்ளிந்தோவுகுணம்	62	அசாத்திய மதிசாரகுணம்	270
அக்ஷரமாத்ருணம்	72	அசோணபிராணிக்குணம்	276
அந்தணத்தின்ருணம்	87	அண்டவாயுக்குணம்	286
அடிதள்ளினதற்கு	95	அபானபோகம்முளைக்	267
அரிகடம்பன்ருணம்	103	அசோணவாயுவுக்	290
அன்புநதிகரத்தின்ருணம்	111	அனாதவாயுக்குணம்	292
அஸ்திகரத்தின்ருணம்	112	அத்தருவாயுக்குணம்	"
அக்ஷரமாத்ருணம்	114	அக்கினி மத்தம் வாயுப்பொருளூ	239
அதிசாராயிச்சலுக்கு	127	க்கும்	
அக்ஷரவகுப்பு	128	அசோணவாதம் கரோணிதவாதம்	
அக்ஷரத்தின் பொதுகுணம்	129	சபவாதமுதலியவைகள்	307
அமிர்தசஞ்சிவிலங்கக்குழப்பு	141	அண்டவாதம் கருக்குவாதம்முட	
அழிண்ணிறகு	167	க்குவாதம் சத்தவாதம் முக	
அச்சரம்புழுவிட்டுக்கு	171	வாதம் இவைகட்டு	308
அத்தகண்ணிறகு	172	அண்டவாதத்திற	310
அறம்பிரிமர்க்கணவீற்	"	அலகுப்பட்டுக்	313
அமரத்திற்கு	134	அரோசியம் அன்னத்துவெஷ்டு	
அவைவந்தோன் றமிடம்	151	தலானதற்கு	321
அவைவருவாதக்குகாரணம்	"	அறையாப்புமுசலானமணச்சுரு	
அன்னகோபமென்ற அணல்கோ	"	க்குத்துவரிச்சிவை	390
பத்தின்ருணம்	153	அதிகவேர்க்கெப்	461
அருத்தப்பாய்ச்சலுக்கு	163	அரைவாதம் கால்வாதத்திற்கும்	"
அறைவாதம் சுழல்வாதத்திற்கு	308	அண்டகுலைக்கு	401
அசிரண வாய்ச்சலின்ருணம்	212	அதிசாரத்தின்மேறதானு	வீக்
அஸ்தியைப்பற்றின வாய்ச்சலின்	213	கம்சோகைக்	410
ருணம்	213	அரோசியத்திற	424
அப்பானகேருக்கும் அபானகெப்	266	அக்கினிக்குரணம்	423
புக்கும்	266	அசுவகெச்சுருணம்	436
அதிசாரகாச்சலுக்கு	217	அமிர்தசஞ்சிவிகுருணம்	421
அதிசாரகாத்நிற்குளுகை	218	அஷ்டகுணவேகியம்	415
அசாத்தியகாதத்தற்கு	"	அவுரிசென்	461
அர்த்தனூர்ஸ்வரம்	252	அப்பிரீகாச்செச்சுரம்	483
அசாத்தியசன்னிகன்	215	அறைவாய்பு பிளவைகுலை வீக்க	
அத்தகச்சன்னிகுணம்	"	குலைகட்டு பவுத்திரத்துக்கு	
அபினியாசன்னிகுணம்	237	மேற்புச்சுன்	642
அதிசாரதோஷக்குணம்	270	அயப்பற்பச்சுரம்	507
		அதஸ்தயர்குமப்பு	518

தெய்வக்கதைத்தயிலம்	528	இழிக்கண்ணுக்கும் புழுவுகட்டு	171
தருவகேரத்தயிலம்	"	இரத்தபீனிக்சுருணம்	195
அகிசு	510	இரத்தபீனிக்சம் கிருயப்பீனிக்சு	
		திற்குத்தயிலம்	198
ஆறுகிங்களிலும் உடனேயம் சா		இரத்தசுபானத்திற்கும் அபின்	
குங்குரி	27	வேருக்கும் எண்ணை	206
ஆம்மைத்தின்ருணம் இதுவேசெ		இரத்தகிராணிகுணம்	275
சணம்	87	இரத்தாத்தப்பற்றின கூத்தின்	
ஆமக்காடுப்புக்	95	ருணம்	213
ஆம்மைத்தின்ருணம்	111	இரவிற்காணஞ்சுரத்தத்	216
ஆம்சாமாறுக்	116	இரண்டாமுறை மூன்றாமுறை	
ஆமங்குளிக் காம்குடிப்புக்	"	குளிக் கர முதலான சுவகதத்	
ஆம்செனியின்ருணம்	120	சிற்கும் அஞ்சணம்	218
ஆமக்காழிச்சலின்ருணம்	176	இரத்தமூலக்குணம்	250
ஆறுதல்குர்புண்ணுக்	143	இரத்தமூலபாண்டிருணம்	"
ஆமகாத்தின்ருணம்	110	இரத்தமூலத்திற்கும் முடியுணை	
ஆணிப்பூவுக்	165	க்கு எண்ணை	"
ஆசனக்கடுப்புக்கடுப்புகை	282	இரத்தகிராணி சலங்கிராணி	"
ஆனத்தவாயுவுக்	291	இரத்தகிராணி சலங்கிராணிவா	
ஆவையெய்	49	ப்புத்தன்னுதல் மூலக்குறி கவி	
ஆமலத்தயிலம்	510	நினைச்சலவாரி அன்னஞ் சமி	
ஆதண்டத்தயிலம்	"	யாமைபொருமல்லிஷ்கீர்தொ	
		ப்பூனச்சுற்றிலலித்தலுக்	277
இரத்தகுலைக்குணம்	47	இடுப்புபுலிக்காலசுதிக்கு	312
இரத்தக்கடுப்பு அடிப்புறப்பட	94	இரத்தபித்தருணம்	316
இரத்தசெக்கடுப்பு பலவிதத்தில்		இரத்தகாசக்குணம்	388
சுரத்திற்	"	இரத்தப்பிரமியக்குணம்	243
இரத்தம் செக்கடுப்பு கீர்ச்சுருக்கு	"	இரத்தப்பிரமியசுல்லடைப்பு	348
இரத்தக்கடுப்பு சிற்றூலத்திற்		இரத்தப்பிரமியம் சிம்பப்பிரமியம்	
கும்	67	சுக்கிலப்பிரமியம்முத்திரக்கிரி	
இரத்தமூலவாக்கண வனதுமார்		ச்சணம் கீர்கட்	332
சத்திற்	95	இரத்தப்பிரமியம் சிம்பப்பிரமியம்	
இரத்தகணத்தின்ருணம்	97	ணவுணைத்திற்கு	349
இரத்தகுணத்தின்ருணக்	112	இடுப்புபுலியனவு மேககீர்கட்	312
இரத்தகணமூலத்திற்	114	செல்லெரிப்பணுக்	349
இரத்தசுழிக்கலுக்	127	இரத்தசுத்திக்	420
இரைப்புஇருமலுக்	116	இருகுலாதிச்சூணம்	428
இரைப்பு இருமல சுழிக்கணை		இருசுசுமிர்தாதிச்சூணம்	419
பழிப்புக்	187	இஞ்சிச்சூணம்	435
இருடகண்டகண்ணுக்	167	இஞ்சிலிங்கம்	414
இரத்தபாய்ச்சலுக்	"	இஞ்சிசர்ப்பத்தி	466
இழிக்கண்ணுக்கு அதுவே இவை		இரதசெக்காரம்	499
திறத்தயிலம்	167	இரணனுக்குப்போகும் தயிலம்	242
இரத்தசுரத்தின்ருணம்	111	இரத்தப்பிரமியம் உடம்பெரியும்	
இமைத்தடிப்புக்கரிப்புக்	169	இருவேலித்தயிலம்	513

பொருள்.

பக்கம். | பொருள்.

பக்கம்.

சனா இராஜாங்கம்	315	எட்சிதோஷநுணம்	60
சகரிகித்தரமணிசெத்தாரம்	494	எசிகணத்திண்குணம்	87
உ		எண்ணெய்தொக்கலுக்	139
உலோமார்த்தக்குணம்	74	எரிதன்மச்சுரணம்	293
உடம்புகோய்காச்சலி	111	எரிவாதத்திற்	313
உள்ளட்குரத்திண்குணம்	130	எதுபுகுலை வெடிகுலைபறங்கிப்	
உப்புதிரிக்	143	புன்கிரத்திக்	400
உலோவுகண்ணிண்குணம்	161	எதுமிச்சம்பழச்சப்பது	465
உடம்புக்குவலித்தயிலம்	173	எண்ணெய்	513
உண்ணுக்குவளாந்தம்	178	எச்சிற்றழம்புபடர்சரமரை தழு	
உட்குத்திண்குணம்	212	உணைக்குப்பற்று	538
உட்காச்சலிகலெரிவுத்	226	எரிப்புத்திட்டம்	544
உட்காச்சலிண்குணம்		ஏ	
உருத்திரசன்னிக்குணம்	237	ஏலாதிலடகம்	473
உட்குத்துபுறவிச்ச உட்குத்து		ஐ	
உடம்புக்குப்புக்கும் சரவரங்க		ஐத்தெண்ணைத்தயிலம்	468
வாதத்திண்தயிலம்	216	ஒ	
உட்குத்திண்குணம்	217	ஒளிமயக்கம் வெளிமயக்கத்திற்	169
உட்குத்துப்புறவிச்சுக்	"	ஒருதலைவலி மண்டையிழைபாஸ	
உட்குத்துப்புறவிச்சு அடைப்புஇரு		வாயு சுபாலவலிக்குத்	203
மல்திரோப்பு	248	ஒன்றைவிட்டொருநாள்வரும்	
உள்முலக்குணம்	257	மாதறந்சரத்திற்	214
உள்முலம்பிறமுலம் விஷபாண்டு		ஓ	
காமாலையிச்செங்களுக்	267	ஒட்டுச்சண்ணிண்குணம்	161
உள்முலம்பிறமுலம் வெப்புப்பா		ஒமலேசியம்	443
வை முதலானவியாதிக்குக்		ச	
குணம்	"	சருக்குழியின் ஆறுவிதவியாதியுக்	
உள்அபாணம் இரத்தஅபாணம்		கூறுசெஞ்ஞர்	36
சீதக்கழிச்சலுக்	"	சருக்குழியினக்க மற்றுப்பாசு பற்	
உள்முலம்பிறமுலத்திற்	"	நியமுதன்வியாதியிண்குணமு	
உள்ளவகால்குத்திற்	314	ம் ஒளஷமுகூறுகின்ஞர்	27
உலோமார்த்தக்	334	சருக்குழியில் வாயுவினாசியது	
உள்ளிஆமணக்கெண்	457	மண்டரம்வியாதியிண்குணமும்	
உருக்குச்செத்துரம்	487	அதற்கு ஒளஷதமுகூறுகின்	
ஊ		ஞர்	"
ஊதுமார்த்தகுணம்	68	சருக்குழியில் சதைவளர்த்தமூன்	
ஊதுமார்த்தகுணத்திண்	31	ஞர்வியாதியிண்குணமும் அத	
ஊதுகாப்பண்குணம்	102	ற்கு ஒளஷதமுகூறுகின்ஞர்	"
ஊதுகாமாலைக்குணம்	131	சருக்குழியிற்முழுசேர்த்த காலாம்	
ஊஷணகாயுவுக்	190	வியாதியிண்குணமும் அதற்கு	
ஊஷணகாச்சலுக்குச் சிரகமாந்		ஒளஷதமுகூறுகின்ஞர்	25
திரை	230	சருக்குழியிலிர்த்தமூடியுஐத்தாம்	
ஊஷணரோகத்திற்	349	வியாதியிண்குணமும் அதற்கு	
ஊதுதிட்டம்	541	ஒளஷதமுகூறுகின்ஞர்	"

பொருள்.

பக்கம். | பொருள்.

பக்கம்

கருவளர்க்குமெண்ணெய்	49	கண்ணோலு கண் கருவ் + ல்லுட்	
கருவளர்க்கும்எண்ணெய்	51	கண் மலங்குணமுதலியவியா	
கருவிகர்த்திருணம்	57	திக்குமாத்திரை	161
கருவிகர்த்திருணம்	58	கண்மந்தம் கீர்ப்பாச்சல் மலகல்	
கருட்கண்ணுள்ளித் தோஷம்	61	புத்தத்திற்	162
கட்டுமாந்திருணம்	71	கண்பட்டிக்	"
கணவகுப்பு	78	கண்ணில்கொடுப்புபட்ட	
கண்மார்த்திருணம்	80	புண்ணுக்	
கண்வகொருகுபொதுப்பிரயோகம்	90	கண்ணிற்புழுசெட்டுப்புண்	164
கணத்தினுள்ளித் தந்தவியுதலுக்	95	கண்புலுக்	
கணச்சுடுதெனிய	93	கண்வெதைபலதங்கும்புறவளையம்	166
கணஇருமல்வாப்பாற்றத்துத்	93	கண்வீச்சுமளரிநிலவிபடலம் சிவ	
கணமரத்தம் வயிற்றுளேவு பொரு		ப்புசெடுப்பு கீர்வடிதலுக்குப் புர	
மலுக்கு பாலசஞ்சிவிமரத்திரை	"	வளையம்	"
கணக்கெடுப்பு	94	கண்ணில்கீரேத்தத்திற்	168
கரப்பன்வகுப்பு	98	கண் கூச்சத்திற்	169
கரப்பனுக்கெண்ணெய்	107	கண் சிவப்புக்கீர்வடிதலுக்	
கபாலகரப்பனுக்குத்தயிலம்	"	கண்வலி மணிவளர்ச்சிநிஷ்ணி	170
கரப்பனுக்கு மேற்புகும்எண்ணெய்	108	கண்கரித்துக்குத்திகலங்கிப்பொர	
கணசுரம்தோஷம் வயிற்றுக்கழிச்		ங்கீர்வடித்தரால்	"
சுப்பித்தம் இருமல்வாந்தித்	114	கணவலிக்	171
கணக்காய்ச்சலுக்	115	கண்பிரிதல் புழுசெட்டுபுவிற்	172
கணக்காய்ச்சல்வாறுறுக்	"	கண்ணைய்கட்டு மருத்தனாகரும்	
கணக்காய்ச்சலமயக்கத்திற்	"	பாததிரம்	"
கணபாண்டு கணசுரம்அளந்திவெ	"	கண்வலிசிவப்பு கெடுபுதினவுகீர்	
ட்டை இருமல்இரத்தம்இவை	"	வடிதலுக்	175
கழிச்சல்தோஷத்திவ	"	கண்வலிகெடுக்கெடுப்பு கேத்திரவாய்	
கணக்காய்ச்சலுக்கியாமுழம்	118	வுக்	176
கண்ணேய்க்	134	கண்ணோகங்கொருக்குமாத்திரை	177
கழிச்சலவகுப்பு	121	கண்ணிலமருத்திடப் பொருத்தா	
கழிச்சல்தோஷத்திற்	124	காலம்	178
கழிச்சலுக்	"	கண்ணோகங்கொருக்குபொடி	179
கழிச்சல்காரத்திற்	125	கண்மெடுப்புச்சிவப்பு தலைவலிக்கு	
கழிணைம் சுரம்வாட்சிக்	"	தயிலல்	"
கழிச்சல்குருமலுக்	"	கண்ணோங்கனம் கபாலகுஷ்டத்	
கழிச்சலவாந்திக்	"	திருத்ததயிலம்	"
கழிச்சல்குருமலவாந்தி	"	கண்சிவப்புசெடுப்புபடல்	180
கணக்கழிச்சலின்ருணம்	126	கண்ணோகங்கொருக்குமழம்பு	"
கபாலி அட்சரத்தின்	129	கண்ணோகங் + னுக்குமை	183
கக்குவானுக்	137	கண்ணிலமருத்தெழுதியபின் கட	
கக்குக்குவெறுபிரயோகம்	180	க்க வேண்டியகிரமம்	"
கடுமமைக்குணம்	148	கண்ணோகங்கொருக்கு கண்ணிற	
கரும்பனைக்குணம்	"	கட்டகெய்	182
கண்ணெரிவிற்	155	கண்ணோகமுடையவர்க்குத்தலை	
கண்புண்ணிற்	161	யிற்பதமிட குங்குமப்பூதயிலம்	184

பொருள்.

பக்கம். | பொருள்.

பக்கம்.

கிருஞ்சென் தின்னும்	358	குத்தெட்டு விட்டுண்டைச்	511
கிரணியின்பேரிற்சாணும்பான்		வெலிகாய்த்தி	
யிலிஷபாகவிக்கத்தி	275	கூ	
கொத்தப்புண் கிரங்குக்கு மேற்பு		கூழ்பாண்டச்சூரணம்	428
சந்தயிலம்	388	கூழ்பாண்டகேசியம்	439
கிருமிவிமோசனம்	513	கூழ்பாண்டகிருதம்	457
கீ		கே	
கீழ்க்காய்கெல்லித்தயிலம்	523	கொர்ப்பப்புழுக்குணம்	81
கு		கொர்ப்பப்புழு	82
கூழைக்குசிறுநீர்க்கட்டி	5	கொர்ப்பபூலக்குணம்	87
குளிரகதுவயிற்றில் கலிக்கண்டால்	6	கொர்ப்பவிப்புருதிக்குணம்	40
குளிதோஷம்	64	கொர்ப்பமோகங்களுக்குப்பொதுப்	
குளிர்கரத்தி	115	பிரையோகம்	41
குளிர்காய்ச்சலுக்	118	கொர்ப்பஸ்திரீக்குபந்துமரத்தத்தில்	
குண்டியட்சரத்தின்	129	வரும்கோய் அதற்குவுல்த	47
குமரியகூரத்தின் குணம்		கொர்ப்பகாலத்தில் துவாலகண்	51
குண்டியகூரத்தின் குணம்	130	கொர்ப்பகாலத்திற்காணுஞ்சாத்	52
குழந்தைகளுக்குமேலிவெள்ளைக்		கொர்ப்பவதக்கு நீரடைத்தால்	
கொர்ப்பிளம்பெடித்தால்	138	கொர்ப்பவதிக் கல்லடைத்தால்	53
குமரிகாசத்தின் குணம்	152	கொர்ப்பமழித்ததோஷத்	83
குத்தத்தி	167	கெத்தகதாளிக்குணம்	185
குத்தம் அமரத்தி		கொர்ப்பகாலத்திற்காணுங்காக்க	219
குத்தம் பூவி		கெண்டைக் காலவாதத்தி	312
குளிர்கரத்தி	219	கெந்திதயிலம்	372
குதிரைவலியின்	255	கெத்தகசாயனம்	434
குமரகண்டவலிப்பின்		கெத்தகவடகம்	472
குழந்தைகளுக்காணும்வாய்வுதம்		கெருடக்கற்ப்பம்	504
கண்டவலிப்புக் கண்ணை	257	கெத்தகத்திராவகம்	509
குண்டலிவாய்குணம்	292	கை	
குடகரிவாய்க் கணம்		கைகால்முடக்கு முதலானவாதத்	
குடல்வாய்க்குணம்	293	திற்செசன்னிக்கும்	307
குன்மகூல	298	கைகவிற்காணும் மேகக்கட்டுவா	
குன்மம்மூலம் இடுப்புக்குடைச்		யுகலிமுதலானதற்	303
சல்லாய்வுக்கு	299	கைகால்முடக் முதலானகூலை	18
குன்மவலித் த		க்கும் மேகஜ்ஜால் தடிப்பு சொ	
குன்மம் அக்கினி மந்தத்தி		ரிததுப்பு வெள்ளை விழுதல்குட்	
குன்மம்வாயு கெண்டை வீக்கத்		டம்பெருவியாதுகிரத்தி அரை	
திற்குக் காந்தகெண்டாம்	300	யாப்பு பந்தாமரை துடைவா	
குன்மமும் மூலவாயு யாரசவாயு		வழி மணம் கண்டமாலையில்த	
வயிற்று வலித்	301	புழைத்	306
குடல்வாதத்தி	312	கோ	
குன்மம் குதகவாயு திரட்சி		கொட்டாவிலிட்டால்	59
குண்டலாதிலேசியம்	437	கொதிப்புரணத்தின் குணம்	86
குடிநீர்	511	கொளாளிகரப்பனுக்கெண்	108
குமரித்தயிலம்	521	கொண்டைமைக்குணம்	148

பொருள்.

பக்கம். | பொருள்.

பக்கம்.

கரத்தின்பேரில் உடல் வீக்கம்		குரணம்	512
கண்டால்	315	செ. ச.	
களுக்கு வாச்சலுக்கு	217	செரியாமாந்த	21
கரம் வீக்கல் தாகம் அரோசியம்	218	செங்கிரந்திக்கு	57
கரத்திற்குத் தாயிலம்	225	செங்கண்புள்ளினதோஷ	61
கரத்தற்கு மேற்பு சுந்தயிலம்	227	செங்கரப்பன்	102
கர ஆதிசாரக்குணம்	270	செவிசோயின்	184
கரத்தின்பேரித்காணும் கடுப்புக்	212	செவியிற்செய்யாநுக்கு	..
கரகோடாலி	233	செய்யேற்கு	157
கரத்திற்குப் பச்சைக்கர்ப்புர		செங்கத் தாரிணனை	466
உண்டை	234	செவியடைகம்	478
சுக்கைமெய்	243	செம்முள்ளித்தயிலம்	522
சுச்சன்னிக்குணம்	215	சே.	
சுயம் குளிர்சுயம் உயிறுவலியொ		சேத்தமகணத்தின் குணம் இவை	
குமலமுதலிய வியாதிக்கு		கட்டுவிவர்த்தி	79
விசேசனமாத்திரை	234	சே.	
சுபநோயின் நட்சத்திரங்களின்		சோரிசிரங்குக்கு	109
பலனதிய	..	சொன்னபற்பம்	506
கபச்சன்னிக்குணம்	293	சோ.	
கரமாத்தக்குணம்	335	சோதியுச்சுரத்தின்	129
கவாசகாசத்தின் குணம்	..	சோனாவருப்பு	130
கக்கிலப்பிரயிபத்தின் குணம்	345	சோனவாதத்திற்	311
கப்பிரமேகேரீன்குணம்	369	ச.	
கக்கிலப்பிரமேகேரீன்	..	தலைமார்த்தம்	72
கக்கிலமேகம் இரத்தமேகம் சிழ்		தந்தசத்தி	185
மேகம் மூத்திரப்பாண கிரிச்ச		தயிலம் தேய்த்துக்கொள்ளுகிர	..
னம் இவைகட்டு	376	தனுவாதம் புறவிச்ச இசுவாயுத	
சுமவலிப்பு பிடிப்புக்கு முகமு		றம் பற்கிட்டல் சன்னிக்கு	
சுச்சுவிசாளுக்கு	401	மேற்பு சுந்தயிலம்	247
சுக்குமெய்	403	தண்டிவாதத்திற்கு	311
சுத்தவல்லாதிமெண்ணை	468	தம்பனவெண்ணை	453
சுக்குவடகம்	473	தவளைக்குணம்	514
சுயமக்கினி	495	தலைப்பேனுக்குமாரணம்	538
சூ.		தா.	
சூதகவாயு சூசிகவாயுவிற்று	41	தாகத்திற்குக் கைக்கொம்பு	147
சூலிகணத்தின் குணம்	84	சாபகாத்திற்கு	214
சூலிகாரப்பன் குணம்	102	சாபசரம்நாகாட்சிக்கு-	215
சூலவளத்திற்	169	தாத்தரிச்சன்னிக்குணம்	238
சூலகடுப்புவாயு உட்குடைச்சல்		தாத்திரீகசன்னிக்குணம்	239
வாதக்கடுப்பு	362	தாத்திற்கு	423
சூலபதினெட்டின்	391	தாளிசுபத்திரிகுர	426
சூலகடுப்புவிக்கத்திற்	392	தான்றிக்காய்லேகியம்	441
சூலப்பண்ணுக்கு	492	தண்ணீர்செய்யும்விதம்	413
சூலக்சுட்டு வீக்கம் கடுப்பு பிடிப்		தாதுபுஷ்டிலேகியம்	443
புக்குபற்ற	..	தாளிசுப்பத்திரிகுடகம்	471

பொருள்.

பக்கம். | பொருள்.

பக்கம்.

தாளக்கட்டு	478	நெக்குவாதத்திற்	311
தாம்பாச்செந்துரம்	401	நம்புபிடிப்புக்கு	314
தாளப்பற்பம்	501	நச்சிச்சரக்குழம்பு	517
தாம்பரப்பம்	502	நச்சிச்சரக்குழம்பு	523
தாளக்கச்செந்துரம்	499	நார்புசிலத்திக்கு	540
தி.		நா	
தித்திப்புக்கப்பேதிக்குழம்பு	112	நாழன்சேஷசனம்	135
திருநீலாஷகாத்திற்று	221	நாககுப்புச்சிவியூதலுக்கு	141
தெருவாதம் தனுஷ்வாதம் கரேணி		மனேசிலைமாதிறை	233
கவ-தமுதலானதற்கு	808	நாவட்டிக்கு	423
திருக்கு	312	நாத்தவையலேகிபம்	415
திராட்சித்தூணம்	427	நாவலையு	459
தம்பிலிலேகியம்	442	நாத்தமபழசர்ப்பது	466
திராட்சிப்பழசர்ப்பது	465	நாகச்செந்துரம்	492
திருநீலாச்செந்துரம்	458	நாகப்பம்	534
தி		நாபியிரேசனம்	514
திவாதசன்னிரணம்	121	நாத்தமபழசர்ப்பது	417
திவாதசரத்திற்குப் மாரல்சுரத்		நாககிலம்புதட்டி லுமுண்டாகும்	
திற்கும்	218	புணனுக்கு	533
நச்சுட்டபுணனுக்கு	240	நி	
தி.		நிதம்பக்குலக்குணம்	42
துணைமாத்தருணம்	70	நிலவாணைக்குணம்	429
துழுவாபுக்குணம்	202	நீ	
துருக்கப்பம்	502	நீர்பள்ளிசேஷசனம்	62
து		நீர்மாத்தருணம்	63
துக்குபள்ளின் தோஷசனம்	60	நீர்க்கணாமாதம்	62
துதுளாமலேகியம்	447	நீர்க்குணத்தின் குணம்	83
துதுளாக்கெய்	462	நீர்ஆமக்குணத்தின் குணம்	83
தெ		நீலியட்சரத்தின்	129
தெற்குத்துணைமாத்துக	90	நீர்க்குணபுன்	144
தேவாதோஷசனம்	63	நிலச்சத்தின்	152
தே		நீரொளிகாசத்தின்	"
தோஷமாத்தத்திற்	75	நீர்பாக்கலின்	"
தோஷவகுப்புக்கு	59	நீர்வகுதலுக்	172
தொலைதம்மாத்தபேதி	138	நிலகாசம்பித்தகாசம் மத்தகாசம்	
தோஷசன்னிரமாத்தசனனிரித்த		படலம் பிஸ்லம் யயிரக்குததல்	
கரம்வாத்திக்கு	121	புழுவுவட்டு மாலையணைநீர் வடி	
தோள்கம்பிப்புக்கு	313	தலகுதம் தேத்தரவாபு முத	
ந		னதற்கு	175
நெக்கல் வாந்தி அசுரணத்திற்கு	133	நீர்வினாசக்	147
நெக்குகொழிவு	51	நீர்ப்பினிசத்திற்குத்தயி	198
நயனசோசயிபரம்	149	நீர்சுழிச்சலுக்கு	297
நனிகாச்சல் நெக்கல்சுரத்தி	216	நீர்சுழி	360
நாளுச்செந்து	401	நீர்வட்டிக்கு	352

பொருள்.

பக்கம். | பொருள்.

பக்கம்

சீரிழிவிரமேகம் எனும்புருத்தி		பச்சவாதம் முகவாதம் திமிங்குடி	
கடப்பும் பெருப்பாடிக் கு	370	சூராதம முதலானகலவாத	
கோடைப்புக்குண்ணை	471	தித்தம் உட்குத்து புறத்தி	
கே		கும்தலைவிக்கும் பெருந்த	320
கெஞ்சுச்சுத்துவிரகத்து	213	பஞ்சகலணம்	420
கெலிக்காய்க்கெலிடம்	460	பஞ்சபாச்செவினியெயம்	176
கெஞ்சுத்தமிழனுக்கு	517	பஞ்சலோகசெஞ்சாயம்	488
கேசரியிடம	472	பஞ்சபாஷாணகெசரி	404
கேசிரிதால் கெறப்புப்பட்ட		பகனபற்பம்	501
பண்ணுத்து	171	பஞ்சகலணத்திராகம்	511
கேத்தி தீவில்கதைவதித்தி	177	பலகோசகலகலணம்	537
கேத்திராய்ப்புது	163	பா	
கேத்திரகையு மண்டையிசுத்துத்		பாசுசுரத்த	59
தயிலம்		பாசுசுரத்தணம்	90
கேத்திரகோச 90-தயிலம்	19	பாசுசுரப்பன்	301
ப		பாசுபே நகழிவதன்	125
பச்சையிடம்பிற் கயிறுபொருமி		பாண்டிகாமலை சோகை விஷபா	
கலித்தொல்		கப்பலிச்சுத்தி	212
பத்தியத்திற்கானபதாச்ச	55	பாண்டித்தொழிலகரு	135
பதமைதோஷ	59	பாண்டித்தொழிலம்	141
பழஞ்சுரத்திற்	117	பாசிப்பயிற் றமை	144
பழஞ்சுரம் வடக்காரம் விஷதோ		பாஷாணகட்டி	470
ஷம்சன்னி		பாஷாணகெட்டு	483
பச்சுலிபாற்புலிகதன்	120	பி	
பகலிம முகவாதம் கலவாத	135	பித்தகோசகலவாத	331
பற்பலவியாதகனின் கருப்பு		பித்தகோசகலவாத	131
பாஷாணகட்டுணம்	112	பித்தகோசகலவாத	195
பச்சுலிபாற்புலிகதன்	11	பித்தகோச	402
பதயுத்ததன் கலவாதம்		பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	56
பற்பலவியாதகனின் கருப்பு	10	பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	
புதுசெய்த கலவாதம்	35	பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	55
புதுசெய்த கலவாதம்		பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	6
புதுசெய்த கலவாதம்		பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	150
புதுசெய்த கலவாதம்		பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	79
புதுசெய்த கலவாதம்		பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	59
புதுசெய்த கலவாதம்		பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	85
புதுசெய்த கலவாதம்		பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	85
புதுசெய்த கலவாதம்		பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	123
புதுசெய்த கலவாதம்		பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	193
புதுசெய்த கலவாதம்		பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	195
புதுசெய்த கலவாதம்		பித்தகோசபெற்றதன் கலவாத	151

பொருள்.

பக்கம். | பொருள்.

பக்கம்

பிரபலசன்னிக்	240	பிரமியம்வெட்டை மேகத்தாற்சா	
பித்தசன்னிக்	242	ஊந்தடிப்பு ணம்வாயிலுற	
பித்திவலிப்புறவீச்சுக்	247	வ் வெருப்பு சிறங்கு யோனிப்	
பிறழலகண்ணம்	253	பற்றும்	574
பித்தஅகிசாரக்	270	பி.மேச்சுஞ்ஜலிங்கச்சுஜை	430
பிரதமலங்கிராணி	273	பித்தபாண்டுகுஜை	401
பித்தவாயு அரோசியம் அக்கினி		பித்தசோகைக்குணம்	416
மத்த வயிற்றெறிவுக்	299	பிரமிடுகம்	461
பித்தவாட்சிக்	316	பித்தவெடிப்புக்	541
பித்தவெறிக்குணம்	317	பித்தகுண்மம் சத்திக்குண்மம்எரி	299
பித்தஎறிச்சலுக்	318	பீ	
பித்தமயக்கத்திற்		பீனிசபொதுக்	194
பித்தகாங்கை சத்திகுறுகிதுப்பு		பீனிசம் சலம்வடிதல் தலையரிப்பு	
தாகத்திற்	319	தும்மலுக்	138
பித்தகாங்கை எரிவுவரட்சி		பீனிசம் மண்டையிடி சபாலகுஜை	
பித்தாயங்கம் பிரல்குறுகிதுப்பு		க்குத்தயிலம்	199
காங்கைவாந்தி சோகையற்றப்		பீனிசம் மண்டையிடி வாதங்கடுப்	
பித்தத்திலெடுத்த ரோகங்கட்	821	புக்குத்தயிலம்	200
பித்தமீறல்குறுகிதுப்பு பித்தவெ		பீனிசம் மண்டையிடி நாசுபீட்	
ட்டைஉடம்பெறிவிற்		வரட்சிக்குத்தயிலம்	
பித்தவாயுக்		பீனிசம் மண்டையிடி குத்து சி	
பித்தத்தினைவாந்திசெய்ய		ரோபாரசத்திற்குத்தயிலம்	301
பித்தம் 40-க்கும் கைகால்எறிவு		பீனிசம் இரத்தபீனிசம் சிரூர ஆ	
உடம்பெறிவு வெட்டைவரட்சி		மூகம்பீனிசம் பித்தபீனிசத்தி	
தாகம் பித்தகாங்கத்திற்கும்		ற்குரியம்	
பித்தசுரர்குணம்	208	பீர்த்தட்டிசன்னிக்	238
பித்தகுண்மக்	206	பீனிசம் நச்சுத்தலையிடுக்	202
பித்தசுரர் பித்தகாங்கை பித்தற்றல்		பு	
பித்தத்தின்பெரிவெடுத்தசுவா		புமுமேல்மலட்டுக்	82
சகாசம் மேகவெட்ட வரட்சிக்		புன்னிந்தோஷ	62
கும்	321	புகைச்சலின்	154
பித்தச்சிற்		புன்னியேப்பசுதிற்	290
பித்தரோகத்துக்குத்தயிலம்	322	புளியாரைநெய்	457
பிரதன்யைக்குணம்	325	புத்த பூட்டம்	514
பிரமிபசு துக்குப்பொது	312	பூ	
பிரமியம்பெரும்பாடு குஜைட்டு	313	பூவெள்ளெழுத்திற்	195
பிரமியம்வெண்ணை வெட்டைநீர்ச்சி		பூபடலம் அரிமமாங்கிஷ வளர்த்	
துப்புகடுப்பு கருச்சனம்மேக		தக்கு	166
காங்கை	257	பூபடலத்தற்	
பிரமேகநீரிழிவுவருசற்	339	பூபடலம் காசத்திற்	
பிரமேகநீரின்விபரம்		பூப்புடக்கார் மேகத்தயிலம்	530
பித்தம்பிறமேகநீர்ஆறின்		பூவ்ரோசனம்	515
பித்தநீரிழிவுமூன்றின்	360	பெ	
பித்தவாதநீரிழிவுஇரண்	311	பெற்றமலட்டுக்	30
பித்தப்பிரமேகத்தற்	365	பெரும்பாட்டின்	85

பொருள்.

பக்கம். | பொருள்.

பக்கம்.

பெருங்காயலேகியம்	413	மயிர்கூறுக்	510
பெரும்பூசனிகெய்	458	மா	
பே		மாந்தக்	65
பேய்கொரிக்க	101	மாந்ததோஷம் வலிப்பு மலக்கட்டு	75
பேய்ச்சொரியின்	588	மாந்தம் பாலக்கிரியைக்	"
பேய்கொம்மட்டி குழம்பு	617	மாந்தம் பொருமல் வலிசெரியா	"
பேராமக்கண்ணத்தின்	82	மாந்தத்திறம்	76
பேர		மாந்ததணம் பொருமல் இருமல்	
பொருமல்கழிச்சுணுச்	127	கபத்திறம்	93
பொக்கேந்த துரசன்னி	237	மாந்தம் செவ்வாப்பு கரப்பன்	106
பொன்னாங்காணிகெய்	464	மாந்தசுரத்திறம்	118
பொன்னாங்காணித்தயிலம்	520	மாந்தகணம் சு ம் வயிற்றுப்பொரு	
பொருமல்மாந்த	63	மலவந்திக	114
பேர		மாந்தசுரதோஷத்திறம்	
போர்மாந்தலகணம்	70	மாந்தசன்னி	119
ம		மாந்தசுரன்னிக்	121
மகாருணத்தின்	85	மாந்தவலிப்பு கக்கைவலிப்பு	123
மந்தாரணத்தின்	87	மாந்தகழிச்சல்மாந்தசன்னி	124
மயக்கம்சோகம் நாவரட்சிசூழீர்	137	மாந்தகழிச்சலின்	126
மசரைபுழுநோயின்	140	மாற்புச்சனி கோழைகட்டு	134
மந்தகாசத்தின்	231	மாலைநேத்திரத்தின்	158
மஞ்சட்காம. லைக்	131	மாலைகாசத்தின்	159
மதமந்தக்	155	மாலைக்கண்ண வொண்ணெழுத்துப்	
மந்தாரகாசத்தின்	160	புகைச்சலுக்	174
மலங்குண்ணின்	162	மாமச்சத்தைப்பற்றியகரம்	213
மண்ணையிடி கபாலசூலை பீனிசம்		மாறறசுரம் முறைக்காய்ச்சல் கடு	
நாசிப்புண்ணுத்தயிலம்	200	ங்காய்ச்சல் துதிசுரகாமவிஷ	
மந்தசுரத்தின்	221	சுர அசி. ணசரம் பூதசுரம் மு	
மந்தசன்னிக்	241	தலானசு. த்துக்கு எண்ணை	224
மந்தம் அதுபாரகிராணிக்	279	மரதுளமடது. ர்பபத்து	465
மந்தாக்கினிவாயுவுக்	288	மாங்கிஷ்சுரத்திறம்	112
மந்தவாயுவுக்	290	மாநமுழுக்கி. லாதபேர்சுருக்	31
மலப்பி. மெகநீரின்	360	மாந்தவகுப்பு	65
மருத்தித்தின்பேரிந்தாணுமீரின்	56	மாந்தவகுரு	76
மதுராதிசுருணம்	432	மாந்தசன்னி பலசன்னிக்	121
மதனகாமேசுரலேகியம்	450	மி	
மதனகாமேசுரக்குளிகை	451	மிருத்துவாதசன்னி முதலானவா	
மதனகாமேசுரநெய்	452	தசன்னிகட்டுமாத்தலா	253
மதனசஞ்சிவி	453	மினாக்குலேகியம்	442
மதனப்பால்	454	மிக்குலாதகலேகியம்	449
மன் மதசிர்தாமணி	454	மு	
மதனகாமேசுரப்பூஎண்ணை	471	முட்டுதோஷ	62
மண்ணேரவுடகம்	472	முக்குமாந்த	73
மண்ணேச்செந்தாமம்	484	முக்குகணத்தின்	22
முகாதிராவகம்	505	முக்கல்வயிற்றுக்கடுப்பின்	96

பொருள்.

பக்கம்

பொருள்.

பக்கம்.

முடிசாய்த் தோனதற்குக் குளி		மேசகர்ப்பன் மணக்குலைக்கட்டு	
சுமும்மருத்தும்	135	மேசக-புயு	374
முடமயிரு	162	மேசகாவை அசுதி	"
முனை ஆண்ப்புயு	166	மேசகிசெடுத்தசகல குலைக்கட்டு	
முடிநால்வாத்தேம்	310	ப்பு உயுயு	375
முலைப்பால்பெய்	463	மேசகாதம்சிரத்தி	"
முடக்கெரத்தான் உண்ணை	469	மேசகர்ப்பன்சிரத்தி	"
முசகாத பன்னி	244	மேசகுலவீத்தி	"
முயலகண்டவலிப்பின்	255	மேசப்புற்று மேச்செரி	376
மூ		மேசம் மேசகாக்ஷையினால் உடம்	
மூலபாயு	268	பெரிவு தாகம்செய்யுளகச்சிபி	
மூலக்கணத்தின்	89	த்தகத்திறப்பு மயக்கம்மோம்	
மூலத்ததனம் விஷகணம்மாத்த		பல் தலையிருத்தல் உடல்	
த்திறகெண்ணை	97	மெலியுக்குத்தயிலம்	375
மூலப்பினிச	197	மேயவெட்டை நீரிழிவுசெடைப்பு	
மூன்றாமுறைகுளிக்கரத்தி	214	கல்லவடப்புக்கப்பு கிரிச்சனம்	
மூலம்வருக்காரணம்	257	மேசகத்தல பித்தமகண்புனை	
மூலத்தின்விபலம்		ச்சலுக்குத்தலை	378
மூலமுறை	260	மேசகாசகவச்சுருணம்	427
மூலக்கதிப்பு இரத்தமூலத்தி	267	மேசக்குண	428
மூலபாண்டி மகாபன்னி	28	மேசகாசகத்தெண்ணை	497
மூலகவாரணி மூலபாயுத்தலேகி	269	மேசகத்தலம்	473
மூலபாயு மூல உண் உண்ணு		மேசகவட்டைபிதப்புமேச்சிரங்	
யயாவதற்கும் கிரமிக்கும்பலையி		கு-ளாக்	373
மூலபாயுமூலம் ததரோசும்தி		மே	
ப்பு குளமப்பித உய்ச்செய்ய		மேசகத்தன்	143
உயு உடம்பு உயர்க்கை பகை		மேசகவீத்தி	312
தத்தி		உ	
மூலக்கழிச்சு	279	வயிற்றிலைத்தயிலாவிலு	53
மூச்சுக்குத்துமூலை	310	வட்டிபலட்டு	30
மூலககிராணி மூச்சுக்கிராணி குறி		வட்டிபலட்டு	86
ரணி அசுரணைபன்னிமுலக		வட்டிபலட்டு	106
ரணிக்	272	வலிப்பின்வட்டி	122
மூத்திரகிரிச்சனம் கீர்க்கட்டு	318	வயிற்றினைத்தயிலாவிலு	
மே		வயிற்றுத்திச்சல் சுழிசுணத்தி	127
மேசுமிக்	172	வரககிராமலைக்கு	131
மேசுக்குதிரககம்	310	வகுரியன்பெரிசுதரணைதால்	146
மே		வயிற்றுத்தயிற்சுத்திப்பு தாகம்	
மேசுநீழியு	365	அசுரணைத்தனச்சுத்தயவர	
மேசுமேசுக்குத் தண்ணை		தகக்கு	133
தது	369	வயிற்றுப்பெரிசுதரணைத்தி	139
மேசுநீழி	372	வயிற்றுத்திச்சல் சுழிசுணத்தி	140
மேசுபுண முசகாணைப்பாரு		வகுரிய	142
கு-ளாக்	313	வகுரியதிப்பெரிசுதரணை	144
		வகுரியதிப்பெரிசுதரணை	145

பொருள்.

பக்கம். | பொருள்.

பக்கம்.

வகுரியின்பேரிங் அதிசாரபேதி		வாயுப்பெரிமவின் குணம்	291
கண்டால்	"	வாதரசச் சங்குணம்	151
வகுரியின்பேரிற் கடுப்புசெய்த இர		வாதசன்னிக்கு	243
த்சக்கண்டால்	"	வாயுக்குத்தக்கு	291
வகுரியின்பேரிங் அதிசாரங்காள்	116	வாதகுணம் திக்குணம்	295
வகுரியின்பேரிற்சிலே தம்மக்கெந்		வாதக்கடுப்புக்குமேற்புச	309
திந்நட்டித்தொண்டை கமமின	"	வாதாதந்தகு உட்கொள்ளும்	
குரியினு மலசகக்கடடிபயிற்		எண்ண	"
உப்பிசங்கண்டால்	147	வாதத்தக்குலேகியம்	"
வகுரியினால் கேட்டாத்திலவீதன		வாதக்கடுப்புவாயுவுக்கு	310
காண்டால்	"	வாதசத்தந்தாதயிலம்	314
வகுரியினுந்கண்ணிப்பூ வியுந்தா	119	வாதக்கடுப்பு மடக்குவாதம் மேக	
வெண்பக கிலப்படலகுதம் இ		வாய்விந்து	310
ராதச்செய்மும் கு	172	வாதப்பி மேககீர்காலிக்குணம்	359
வயிறு இறைத்தகழிதலுக்கு	270	வாதநீரிழிபு மூன்றிக்குணம்	360
வயிற்றுக்கடுப்பன்	279	வாதப்பிரமேகத்தக்கு	365
வயிற்றுக்கடுப்பு கழிச்சலுக்கு	232	வாதகுலை சுமோணிதலைக்கு	339
வயிற்றுக்கடுப்பு யுக்கு	"	வாதகுலை கடுக்குசன்னிக்கு	"
உலிதும்மக்குணம்	297	வாயுக்குலைக்கு	"
வயிற்றுலிமுதலானதற்கு	419	வாதகுலை மேககுலை கிரத்திலண்டு	
வயிற்றுலவ் உக்கிரமத்ததற்கு		கடக்கு	"
உச்சிவல்லலேகியம்	420	வாயுக்குலைபுண்டாளுக்	400
வயிற்றுலவிக்குப் பேயகுமட்டி		வாதபாண்டி குலைக்கும் மதின	
விரோசனம்	"	மோந்தாண்டுவெகுலைக்	"
உல்லரவாச்சுருணம்	130	வாயாலும் மூக்காலும் இராதம்	
உச்சிரவவவ் குபுணம்	432	வியுதலுக்கு	421
உல்லரவாசெய	460	வாதப்பன்னிசத்துணம்	194
வா		வாதநிலேதம்மொர்க்குணம்	211
வாதபாந்தகுணம்	65	வாதஅதிசாரக்குணம்	270
வாதகரப்பன்	89	வாதமூலக்கிராணிகுணம்	222
வான்மாந்தகுணம்	71	வாதப்பந்திரிபுநாலிக்குணம்	360
வாயுமலட்சிக்குணம்	31	வாதகுலைகைகாலமுடக்கு வீக்கம்	
வாதகரப்பன் டிக்கத்திற்கு	166	கடுப்பு உலாவிற்கு	393
வாதப்பித்தசெல்வதனசாததிற்கு	113	வ	
வாதசோனக்குணம்	415	வியிழில்நீரேத்தத்தற்கு	169
வாதத்தக்கு	133	வியிழுவேதனை	176
வாதத்திக்குகாந்தத்திற்கு	"	வியிழிவீக்கம் எரித்தபுபடலம் சிவ	
வாததயக்கலுக்கு	"	ப்பு கரிப்பு சீரவதலுக்கு புர	
வாதசாரகுணம்	206	வியாயம்	"
வாதசனத்தின்	79	வியிழிநாயத்தருக்கு மருத்தரைக்கும்	
வாயுக்கிராணியின்	271	யத்தம்	184
வாயுததாட்சி அரோசியம்மலக்		வியோசனைக்குப்பு	141
கட்டிக்கு	290	வியாக்கொளிக்கண் புள்ளித்தேர	
வாயுக்குலைக்கு	281	வியுணம்	61
வாயுக்குவியோசனம்	291	வியக்கலவர்த்தசாரமதுருமலுக்கு	116

விஷயனாரி ஈனரிச்சன்னிசுரம்	மெட்டுகாப்பத்துக்	542
விக்கலுக்கு	122 வெண்கண்ணப்பாதிந்தோஷ	61
விஷயகாஷைத்தனிக்கு மந்தம் பத்	மெட்டுக்கட்டு, சகசல் அமரம்	
தாரம்மரக்குக்	சண்முக	170
விடாகுழிக்குலுக்	125 மெண்புழைச்சலுக்	127
விக்கலுக்கு	134 மெண்புழைச்சலுக்குரை	111
விழிநிழிக்குமின்னுரை	157 மெண்காப்பத்துக்கு	159
விழிநெஞ்சுக்குருமிக்	170 மெண்காப்பத்துக்கு	173
விடாகுழிக்கு	211 மெட்டையையப்பாதின பித்தருன்	
விஷயகாஷை	219 மெட்டுநிழிநெஞ்சு	
விடாகுழிக்கு	20 மெண்காப்பத்துக்கு	290
விடாகுழிக்கு	மெண்காப்பத்துக்கு	413
விஷயகாஷை	222 மெண்காப்பத்துக்கு	
விஷயகாஷை	215 மெண்காப்பத்துக்கு	190
விஷயகாஷை	33 மெண்காப்பத்துக்கு	503
விஷயகாஷை	மெண்காப்பத்துக்கு	505
விஷயகாஷை	319 மெண்காப்பத்துக்கு	506
விஷயகாஷை	455 மெண்காப்பத்துக்கு	523
விஷயகாஷை	மெண்காப்பத்துக்கு	
விஷயகாஷை	5 வேறுவிஷயகாஷை	141
விஷயகாஷை	421 மெண்காப்பத்துக்கு	50
விஷயகாஷை	461 மெண்காப்பத்துக்கு	
விஷயகாஷை	469 மெண்காப்பத்துக்கு	
விஷயகாஷை	511 மெண்காப்பத்துக்கு	483
விஷயகாஷை	91 மெண்காப்பத்துக்கு	473
விஷயகாஷை	மெண்காப்பத்துக்கு	
விஷயகாஷை	19 மெண்காப்பத்துக்கு	
விஷயகாஷை	10 மெண்காப்பத்துக்கு	465
விஷயகாஷை	73 மெண்காப்பத்துக்கு	470
விஷயகாஷை	91 மெண்காப்பத்துக்கு	472
விஷயகாஷை	129 மெண்காப்பத்துக்கு	453
விஷயகாஷை	142 மெண்காப்பத்துக்கு	
விஷயகாஷை	111 மெண்காப்பத்துக்கு	177
விஷயகாஷை	182 மெண்காப்பத்துக்கு	483
விஷயகாஷை	501 மெண்காப்பத்துக்கு	489
விஷயகாஷை	மெண்காப்பத்துக்கு	495
விஷயகாஷை	211 மெண்காப்பத்துக்கு	
விஷயகாஷை	271 மெண்காப்பத்துக்கு	473
விஷயகாஷை	மெண்காப்பத்துக்கு	514

ஆதீமரட்சாமிர்தவயித்திய

சாரங்கிதத்தின் அட்டவணை

புரநிபா.



சுவாமிமகா.

இந் நூலமைத்தவர்களுக்கும்,

முதலியும்.

மாட்சிமைநம்பிய சுவாமிமகா.

இவ்வுலகின்கண் மகா மதுநம்பிய பொருதிப் படுகொண்
சித்தர்கள் திருவாய்மலர்க்கு நலிய முன்னுலகிற் கொடுத்தவாயில்
யித்தியசிரந்தம் இரண்டு லட்சமென்றும், வாதகிரந்தம் ஒரு லட்ச
மென்றும், முன்னோர்கள் சொல்லிப் புகழ்ந்துகொண்டவாய் அந்நிலை
தகமந்தக்கறையினை வித்தியசிரந்தத்தையே பாத்திரம் தெரிந்தெடுத்த
கைமுறை அட்டவணையா நிகுத்ததையுந், பற்பல சாந்திகந்தோர
வைகனிகுந்துபெயர்ந்தெடுத்தும் பின்பு பிழந்தொருமூர் பாட
ல்களும், பத்தியாயகங்களுந், பின்புபார்த்துநோயின்காமரிந்து
செய்யும் சுகந்தாவிதிகளும், சாத்தியபுத்தாத்தியங்களுந், நோய்நி
ச்சும் வறன்முறைந்தொகுப்பும், பாவவாசபழம், தொப்பக்கொளி
லக்களமும், அவ்வவ்வியதியின் குணங்குறிக்கவும், அவைகளுந்
அவிழ்தங்கொடுக்கும்பிரமணாமும், பாவகந்திதொழிபரிசுதந்த
ம், இன்னும்பற்பல சிநிராவிதிகளும், சுவாமிநம்பியதாடங்கி நோ
கவகுப்புமுடிவிலும், அந்தந்தப்பின்புத்தொழுதிட்டமுந், தந்தையின்
ம், பண்டிதர்களுமும், கோயாலிசின் பழமும், பாவநாசனாபி
ம் ஆடையலங்கிரதப் பரிமாணவர்க்கத்திட்டமுந், தந்தையின்
ம், சராயனம், வேகியம், செப்பாகம், சிவநாசனெனும், சுவாமி
கள், மெழுகுவகை பிழந்தொழுதிட்டமுந், பாவநாசனாபி

க்கு, மாத்திரம்தான், புனைகல். கபாடம், அஞ்சனம், தயிலம், ஷர்ப
 த்லா, சிவாந்திரி முதலானதும்; மகாமதுர்துவம்பொருந்தியபதி
 னேன்சித்தர்கள் பனுவலும், சகலவித ஷர்பதங்களும், வயதுப்பி
 ரமாணமும. எந்தெந்தவயதுகளில்எந்தெந்தவுடனஷதங்கள் பிரயோ
 சஞ்செய்ய வண்டுமோ அந்தந்த லட்சணத்தொகுப்புகளும். மருந்
 துகொதித்தத்தகாத விபாதிக்குறிப்பும், வயித்தியருக்கு சாஸ்திரத்
 தொகுப்பு. ம. கைபாகம். செம்பாகம், புடபாகம், எரிபாகம் இவை
 களின்விநாயமும, கொயாசிக்கு, ஸ்ரானபரிகாரம், சித்திரைபரிகா
 ரம், சையோகபரிகாரமுதலியவை நடத்தும்முறைகளும், நாலாயிர
 க்ஷ நானூற்று நாற்பத்தெட்டு விபாதிக்கோடியும் எளிதிலுணரும்படி
 யான மணிக்கடைநூலும், நாடிசிதானத்தொகுப்புகளும், நீர்க்குறி
 மலக்குறியென்னும் அஷ்டலிங்கப்பரிட்சையும் ஒன்றாய்த்திரட்டி இந்
 த ஆயுள்வேதகிரந்த வாக்கியார்த்தத்திற்கு ஆத்மரட்சாமிர்த வை
 த்தியசாரசங்கிரகம் என்னும் இயற்பெயரடைத்து பெரும்பாலும்
 வெளிப்படையாக்கி ஆயுள்வேதபண்டிதரும்; பிரமுகாக்களும், கற்
 றோரும், பிள்ளைப்பெற்றோரும், மயங்காமல் எளிதிலுணரும்
 பொருள் நூலாந் தன்சொற்றிலும் கல்லாராய்க்குண்கழற்கன்மை
 என்று சொல்லிநுப்பதால் சகல சமயத்தவரும். தொலைமருத்த
 புரிகேஷாத்தமரும் என்பேரில் கோபஞ்சொய்யாமல் ஞானிகள்சொ
 ல்லிய நூற்களில் உாம் குற்றஞ்சொல்லக்கூடாதெனமன்னிப்பதும்
 ன்றி ஆயுள்வேதபண்டிதர் பெரும்பாலும் எழுத்து, சொல், பொ
 ருள், பிறத்திருப்பினுஞ் சிக்கலுத்து அடியேனை இகழாமலும். புக
 ழாமலும் காரியகாரணத்தை மாத்திரம் தெரிந்துக்கொள்வரென்று
 முதற்கடவிரைபுபெற்றுமின்றான்.

இ. ந. ச. ந. ம.

முத்திரிப்புவர்

வேதநிரிமுதலியார் குமாரன்

கந்தசாமி முதலியார்.

ஆயுள்வேதபாஸ்காரே ஸ்டாக்டர்.

சுவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்த வயித்தியசாரசங்கிரகம்.

படலங்களின் அட்டவணை.

பெயர்.	பக்ரம்.
பிண்டவற்பத்தி	1
தேகக்கட்டளை	2
நாடிவிளக்கம்	3
மணிக்கடை நூல்	22
பண்டிதாளிலக்கணம்	23
செற்பக்கோள்	25
பாலவாகடம்	56
தோஷவகுப்பு	59
மாந்தவகுப்பு	65
சுவகுப்பு	78
சரப்பான்வகுப்பு	98
சுவகுப்பு	108
ஜன்னிவகுப்பு	119
சுழிச்சல்வகுப்பு	123
ஆட்சுவகுப்பு	128
சோகைவகுப்பு	130
பற்பலவிபாதிவகுப்பு	135
விரோசன்வகுப்பு	141
வசூரி நூல்	142
நவனவிதி	149
நீனிசம்	194
சிரசுநோய்	202
சுரம்	206
சன்னிரோகப்படலம்	234
மூலரோகப்படலம்	257
அதிரோகப்படலம்	270
கிராணிரோகப்படலம்	272
வாவுரோகப்படலம்	286
குண்மரோகப்படலம்	295
வாதரோகப்படலம்	303

பெயர்.	பக்கம்.
பித்தரோகப்படலம்	316
கிலேதம்ரோகப்படலம்	3-3
தந்தரோகப்படலம்	338
செவிரோகப்படலம்	340
பிரயங்கரோகப்படலம்	343
மேகரோகப்படலம்	353
பவுதநீரோகப்படலம்	360
கிரந்திரோகப்படலம்	364
அரையாப்புரோகப்படலம்	388
குலேரோகப்படலம்	391
குஷ்டரோகப்படலம்	401
உதரரோகப்படலம்	403
சாமாஸரோகப்படலம்	411
கண்டமாஸரோகப்படலம்	413
பிசுனாகரோகப்படலம்	415
பிளவைரோகப்படலம்	417
வயிற்றுரோகப்படலம்	418
குரணப்படலம்	424
மஸ்துமீகரகாயனப்படலம்	433
லேகியப்படலம்	436
கிருதப்படலம்	456
அஃபத்தப்படலம்	464
எண்ணெய்ப்படலம்	466
கட்டுவகைப்படலம்	475
மெழுக்குகைப்படலம்	482
சொதுரப்படலம்	484
பற்பப்படலம்	500
திராவகப்படலம்	508
விரோசனப்படலம்	511
தயிலப்படலம்	521
ஹழிகாற்றுப்படலம்	532
மருதாழ்விருப்படலம்	536
பினாஸ்திரிப்படலம்	539
குப்புப்படலம்	543

படவந்திரன் அட்டவணை முற்றிற்று.

ஆத்மரட்சாமீர்த.

வயித்தியசார சங்கிரகம்

பண்டிதாளிலக்கணம்.

சுடவுள் வணக்கம்.

என்சொசியல் நூல்.

சீர்கொண்ட சிலவுபுல் பரிசி தானர
திசுண்டகோளமலை திசைமடங்கல்
பார்வகாண்டகடலுலகு சராசரககன்
படைதுக்காந்தகலரச பரோட்சகோலம்
பேர்கொண்டவொருமகனிப்ப வரும்பிரவாகப்
பேயுலகுதழுவதருமே ராசுதத்
தாரகொண்டலியாபகவா னிர்விசார
காட்சாதகாரபொருளை ஸ்தோதயஞ்செயலாம்

நூல்.

மருந்துகொடுக்கக்கூடாதபேர்கள்

அன்னியதாரத்தானை கொளவோன்வஞ்ச
னானசஞ்சாகன்னுரோட்டி யுணமோன்றியம்
தன்னியருனியக்காரன் சணமடக்காரன்
துறம்புதிவ்விவருந்துன்பான் திருடன் தவ்வுடன்
குன்னியகித்திரையிகத்தேதான் கொடாத் தலாபி
குணமில்லான்மதியில்லான் மாணமில்லான்
பன்னியபண்டிதர்பககளுன் செவி-நாமை
பாகமவமதுயானைப் பர்க்கொளுத்தே.

முன்னேபனம்வாங்கிக்கொண்டு பின்னே வயித்தியஞ்செய்யவும்

கைதலிலைக்கொப்புக் கனவின்சுலி
கபடமனமுலையாதா பேசுகூலி
மெய்ககூலிக்கூலி வித்தைக்கூலி
விடபாரக்கூலிக வுடையான் கூலி
ஒப்பரியினிதாசு பொருவன் கூலி
யோதுவிககுபாத்திரா ருடைகூலி
அப்போதைக்கப்போதே வாமகாரகில்
ஆப்பெய்வாராசுருவா ரவனிடத்தே.

துஷ்டர் கருக்கிம்மன் றுஞ் சொல்லக்கூடாதெனல்,
 மந்திரமும்வாசடமும் பழையதூதும்
 வருவிக்கும்பெரியோரே வளமைகளீர்
 தந்திரமாயக்கூதமுக மூசிபத்து
 தன்மையதுபோற் றொடர்ந்த தரிப்பாராகில்
 கந்தரமாய்புகழுடைய குலமானுலு
 துஷ்டர்சனக்கிம்மன் றுஞ் சொன்னாராகில்
 அந்தரமாய்பெழுநாடி வழுவதப்பினனு
 மறிவிவாசகனடைய ரவார்பாரே.

3

இந்நான்குவகைகளுமா டுபாபாவியத்தியஞ் செய்பவர்களுக்கு
 நஷ்டம்.

பரீட்சின்றசோதிபிரயாகாலம்
 பகரும்விபகாரமொடு பிரயச்சித்தம்
 எந்தையித்தியபிவைகள் நான்குமவல்லோர்
 இதன்வழியேசெஞ்சைசெய்த செய்வாராகில்
 ஓர்முகமேதோஷநிலையிவைகையா
 அறியாதார்காஸ்தரவல் லவர்கள்போல
 தீர்க்கமடிபடியாகச் செய்வாராகில்
 சீவபிரமத்துவகை சேர்வாரன்றே.

4

கண்கள்-க, தலைகள்-ச, முகங்கள்-ரு, கைகள்-ந, சரிமங்கள்-அ,
 கால்கள்-க0; இந்த ஆறுவிதங்குணங்களுநியார் ரோகிநிகை

கொன்றதனால் நரகமடைவர்.

வாதகுறிவைத்தியரே சொல்லக்கேளீர்
 வாகாகக்கணமூன்று தலைகளுகை
 நீசமுடன்முகங்களைத்து கைகளாறு
 நிலைநிறங்களைட்டு கால்களபத்து
 வீதர்ப்பையனநிகைர் வியாதிநிர்ப்பார்
 விதரநியார்மனிடரைப் பழிப்பசெய்வார்
 சேகமஞ்செய்மறந்து பஸ்தநிடாது
 மெத்தபின்பு நீரெறிச்செய்வாரே

5

கண், தலை, கை; சரிமம், கால் பிண்டநிலைவிபரங்கள்.

மருத்துவசுத்தி குணமிரண்டு கண்கள்மூன்றும்
 வாதபிச்சைவேதம தொத்தக்கலைகள்நான்காம்
 அருவதுயறுகவையறிதல் கைகளாரும்
 அஷ்டவிதக்குறியறிதல் சரிமமெட்டாம்
 இருவதசாமிகச வாய்விரண்டும்
 இவமாகப்பார்த்திதுவே கால்களபத்தாம்

பொருத்தியதோர்பிண்டநிலை முடிவாதோதாம்
பொதிமைமையகஸ்திரஞர் புண்ணறவாக்த.

6

வாசடததின்பயணநியார் வாடிநாணர்
வாசாசையைப்பிடித்திழைந்து ராததைசொல்வார்
சூடியாக் கிதாணவைகார் மம்மை
அசாததிதோயெல மூல ரும்கெபோவார்
போகிடக்கப்பெர்சொல்வார் வயாசுடகப
பிணிதிப்பெர்மென்றுசொல்வார் திக்சுடடார்
ஒசோகோவயிதிக்தா மென்றுகொண்டார்
ஒருநாளுமீமாட்சயிலலை ரேசைதாண்ட.

7

அச்சமறவயிததியரே நோயுன்னோர்க்கு
அசாததியழுஞ்சாததியமு மயித்கைநாப
பட்சரதாதுநிக் குணமெய்ப்பரிட்சைபாரதது
பரிசாரமயாரருகை பகராநாசில்
தச்சமறநினைசுருவக வ் வேறோடற்றத
தாணிதனிசெவகுபாடுக தலைமறசொன்
இவகபெறஎழுநிலை வழுதிப்பின்னும்
சுடேற்றயிலலாம விருப்பாரதானே

8

தாணிதனிலவுக்ததததின் கத்திகண்டு
தகமைபெறகையாளி சாரம்பார்த்து
காசியாசனவகையுங் கைநிபின்னும்
கைப்பரிட்சைமேய்ப்பரிட்சை கருதும்படி
திருகிசில்குருமுமாய்ப்புததியாகித
தெளிதோரகன்போசனையும் கெய்திசுடே
முரணியினுவைகை செயமாநாசில்
சுவேமுசுற்றமும்வே ருற்றபபேமே

9

கருத்தறவேவாதிமகன் வைத்தியஞ்செய்யில்
கசடறவேவையார் குருவாசனணிக்
கருத்தறவேமருதாக்குப பதநிலைனுங்
வைகண்டவயிததியகை யாதிதகன்றாய்
கருத்தறவேவானுறவ கெய்திசுடே
கழுதைகைப்பெர்சொல்வார் கப பலியாதொன்றுங்
கருத்தறவேயிவைபதி சித்ததாராஜம்
காட்டினாரவர் மனமடக்க கெய்திசுடேகன்னே,

10

கெய்துகொன்னும் கெய்திசுடேக
காட்டினாலவர்க்கவகை
தொடர்க்குமேவாடதற்ற பதநிலைத்தால்
தரும்பாகப்போகுண்டா நோய்க்கெது
அடாத்தபோவார்வாசந் கார்த்தாராஜம்
அககிணியிற்பஞ்சுதுடால் நோய்க்கெபோகும்
சுடேறணக்குநோய்வதால் குருவேயென்பார்
சாதிரியம்:யத்திரிகதால் தம்பியாகே.

11

நாடிவாத பித்தசெந்துமவகுப்பால் பிணிகொம் குறித்தறிதல்.

வாகன சாஸ்திர கோழுறை மற்றுங் கருவி கரணநி
பாத மிதஞ்சா பரிசோதனையும் பருவ மருத்தின் பதமுறையும்
வேக மருத்தின் சீர்முறையும் விடஞ்சா மருத்தமிக்கத்தன்னி
கோம் போஸப் பொதியவல்லோன் விதித்தா டிடகனெனலாமே.

வேறு.

குருவினை கடுகதம் கொண்டு குணங்கண்டு பிணியைத் தீர்த்த
மருவிய வியாதி கொளடோன் லாகுடனாடி கண்டால்
திருவினை வென்ற சோதி திருமே னாய் கொன்று
வெருவிடா மருத்த தன்மை மீறாமல் கூறுத்தானே.

19

பாயிர முழுது நாலின் பாட்டிய வயிற்று கொண்டு
மாய்கிற மனிதர்க் கன்பாய் மருத்த னுடம்பு டார்த்தன
ஆயுறு வேதக் கன்னை யருங்கனல் உடனல் பார்த்த
பொயறு பொதிகை லாறும் புத்தமுனி யருங் செய்தாரே

20

வைத்தியருள் கின்னவந்திரமாரா இன்னவங்கோ புறிக்கொண்ட
கூறுகின்றார்.

வேறு.

கால்து சிவப்பு பலபுள்ளிக் கமரும்பட்டு மருவிகன்
கீவ்து மிலவகம் தரி ஓயிர்க் கீரேயாகா வத்தையருள்
கோக்கும் வெள்ளை துகிலுயிதறி புணரும் கிணறு மருத்துசெயில்
பாங்கு பெறவே பிணிதரும் பாசிற் பாரும் பண்டதரே.

21

பரிமாஸர்க்கம் அணிகலுங்கிரியையுள் கூறுகின்றார்.

வேறு.

சத்தனம் புண்கு பிச்சு சடத்தினிற் பூசப் பின்னர்
அத்தனர் கிரியை போல ஆசிரிய னாடி வணங்கி
சித்தையிற் குருவை வந்திசு சிவபகம் கெஞ்சி லுன்னி
வந்ததோர் பிணிகன் திரும் உயிர்திய முறைமென்றே.

22

குறி.

அத்தன ரென்போ மறவோ மற் தெய்வயிர்க்குஞ்
செத்தன்மை பூண்டொழுதுவான்.

ஆசையின் அத்தனர் பார்ப்பாரெனக் கொள் மாமல் எவ்வயிருத்தன்று
யிப்போல திணைக்கும் புண்ணிய புருடோதமெனக் கொள்க.

நான் குறிதபண்டிதர் னாருக்கும் எச்சரித்தாக் கூறுகின்றார்.

கூறுமொழி ஆசிரியப்பா.

சாத்திர மதிகிலார் சதர்வித பண்டதர்
வார்த்தையின் பலத்தினால் மருத்தை மீட்டினால்
கோத்தரல் களை யொடு குவகைர் வேற
பித்திடை கருவியில் பித்தர் பிணைமே.

23

இன்னின்னவனுக்கு மருத்துபடுக்காதெனச் சொல்லுகின்றார்.

அறுசீர்க்கழி செடிவடி யாகியவிலுந்தம்.

கன்னெஞ்சன் உழிப ரிப்போன் கண்டதன பிறகே செல்லோன்
வன்னெஞ் கோபமுளபோன் மாதர்மே லாளை யுள்ளோளை
பொன்மோபய புனைத்த மவத்தப் பிடகர்க்குப் பொய்ஊடகொல்லோன்
இன்னெடுக் கொடியபாவிக் கருமருக் தேறா தன்றே.

24

இன்னின்னவர்க்குப் பிணிதீராதெனக் கூறுகின்றார்.

பஞ்சமா பாத சுர்க்கும் பழிதரிசு கனைப்ப வர்க்கும்
செஞ்சியே மருத்து செயது சேவிச் சமனைப் வாக்கும்
அஞ்சுடா ஞ்சு வர்க்கும் ஆரியாகக் காருக்கும்
நஞ்சினும் கொடியவாகும் நாடிய பிணிதீ ராதே.

25

இன்னின்னவர்க்கு உயித்தியஞ் செய்மெனக் கூறுகின்றார்.

தரித்திரப் பட்ட பேர்க்குத் தருமத்தை யடைந்த பேர்க்கும்
சுருத்தடன பிணிதீ ரென்றுவ சபடன்றி மெய்கொல் லோர்க்கும்
திருத்தமாய்த் தனவ சொடுதனத் தீர்த்தருள் பிணியென் பேர்க்கும்
உருக்கமா யுணவும் போகரும் உடன்கய்தியஞ் செய்வீரே.

26

கேதிர வேடத்தோர்க்கும் விளவகிய குருக்கன்மார்க்கும்
நீதியா யுள்ள பேர்க்குக் கெறிமுறை யுடை யோருக்கும்
சாதிமா யுள்ள பேர்க்குக் தவவெறி யுள்ள பேர்க்குக்
கேதிரா தருமருத்து செய்திடப் பிணிபோ மென்றார்.

27

ஒளவதஞ்செய்யவுமுன்னவும் இன்னின்னகிழமைமயாகும்

இன்னின்னகிழமை யாகாதெனச் சொல்லுகின்றார்.

காரியும் புதனும் ரிவகர் கருதிகுல் மருத்து தீதாம்
வீரிய வெள்ள லோயாம் விபாதுஞ்செய் பிணிக் தீரும்
பாரினி லுள்ள பேர்க்குப் பரிசாரஞ் செயலவேண்டில்
ஆரிய நருவினாலே அருக்கனில் மருத்து செய்யே.

28

வேறு.

பாண நுதித மூன்று முக்கால் பார்த்தே பிணிக்கு மருத்து செய்வீர்
பாண நுதித மூன்று முக்கால் பார்த்தே பிணிக்கு மருத்து கொள்வீர்
பாண சூண யிரு போதும் பார்த்த வுடனே மருத்து செய்வீர்
பாண சூட்சி பிணி தீரும் பாரி லடனம் விருத்தமும் போம்.

29

பிண்டோற்பத்தி சொல்லுகின்றார்.

வேறு.

கோட்பாமனமான வாயுகடி

கெடியான சித்தமா காடம்பொககி

வேளப்பாதுங்கார சீராயிற்று

மேவதற்குப்பென்மேலே மோசனமும்
காணப்பாதுதத்தும் பலமேதென்றால்
கலம்பெறவேசொல்லுந்தென் னேரும்க்கேளு
தாணப்பாணசோடே விமலாந்நகரம்
தனியானநாததநிஸ்டானநாதனே.

20

தானென்றவித்திலிளி - சமாவன் கூடும்
தனியானசீதமதிஸ் விமானக்சுறும்
கானென்றதூவகாரம் கர்ச்சிப்போட்ட
கலத்தூரகும்உதானைப்பா கணபகென்ற
வேணைதபத்தமொன்றாய மனதில் கூட
மேவியவன்சுவந்துவது விழுமும்பொது
மாமென்றமொனபா கசரோபகாரன்
மருபுகன்றபெண்டிபத்தும் மூதாதார்க்கேசே.

31

கருதரிக்கும் விதம்

மூதநயானபென்றும் மொனநுற்றல்
மோசமல்குருவகை தரிக்கும்பாரு
உதையானகலத்தீதாடி லாணையாகும்
மேராகுட்டசேதாடி மெய்மொனாகும்
உதையானசுருப்பயிற் கலிலமரப்பாய
உததமவேசுரோணிதத்தா துதமாதகொள்ளும்
கதையாசுப்பாய்த மெளி மருப்பாலக
கத்தொழுக்கயமேற்றநனை ச சீரகாமே.

32

தாணப்பாசமோடே கையகசுறும்
கப்பினசேதகைகை கரம்பமுடா
மொபாதுசுதிருத னுமோபதத்தாய
உததமொனபுகெருவா கலமேகாணும்
காமபாவிழக்கை நிசரகெனில்
கைம்மூததபத்ததாபுடை தன்னடுசெல்லுஞ்
மோப்பாக்கே மயத் தொம்பாசில்
சென்றதெல்லாமலமாகக் கழிபுத்தானே.

33

தானென்றபரிஞென்றற் சடகதாந்நுன்னே
நாதமாமெதிறுவரும் மலமெய்வாறு
தானென்றபெண்டிசுதானதுவேருய
கருசுமுற்றுமொனநுள்ளும் பாவத்தாலே
கானென்றமலானாந் பருடனுத்தவ
கைம்மூதநயாப்பயதான் கச மொன்கு
தேவனைநமொழியாட்துப் பாணாசான்னா
கசமெய்லம்இப்படிதான் கெனிததவாதே.

34

தசவாயுக்களில்பெயரும் பிராணவாயு இருப்பிடமும்.

பிஷத்தித் தம் பிராணனோடபாணன் விபாணன்
பிரிபாநஸ்யாணனோக் சமானைக் கர்மன்
நலத்தின்புராகனெழிற் கிரிகரன் னானும்
நற்றேவதத மனோய தனஞ்செய்ப்பத்தாகும்
இலககமாயன் பிராணகலை மூலமதிற்றோனறி
எழுத்தொரவுமுட்டி யருவியிலின் தொய்
கலவகதறவிடும் யாழம்சாரதில்
கடுகிலெட்டு முட்டிக்குத்த கழியும்சாண்கே.

35

புபாணன், விபாணன், உதாணன் சமானவாயுகள்.

உத்தமெ னுதலத்தின்பி ழுபாணன்கின்ற
உறுதமலசலவகதோடிய கழலசெட்டும்
விபாணனெ ழில்விபாணனோ ளாநனில்கின்
பிதக்களோடித் தவனமுருண டாகசெய்யும்
பிதஉதாணன் செயலுண டசனாதன்னைப்
பெருநாமவம்புவழி பூட்டல்செய்யும்
இத்தமடலதனைவாக்குஞ் சமானன் தானு
பிதாபவாயுமேயிஞ்சகொட்டா திருக்குதானே.

36

கர்மன், வாகன், கிரிகரன், தேவதத்தன், தனஞ்செயன் வாயுக்கள்.

சுடர்மனிருவியிலினிடைத் திடுமேளாகன்
கொட்ட வயிதகலெனுகொடுமைசெய்யும்
திருமகிரிகரனிட்டி மடக்கிவைக்கத்
தே-தததனவிழித்தமே வசனஞ்செய்யும்
பொமலதனைஞ்செய்யெந் சரசரண்டாய்
பிதாநிடுமட்டாததலோடிப் பேரவதாகும்
கொடியதிகலெனவையினி நாடிபதின்
பிதாபவாயுமேயிடுவிலிரம் உரைசெய்லோமே.

37

தசவாயுக்கள் பெயர்கள் சுழிமுனைவாகி, இடகலை, பிங்கலை.

சுழிமுனையாம்புடகலையகலைவாகுதாரி
தமத்திசுக்குவைவம் புடைபுருடன் னானும்
பெட்டிசுதவன்சுகனியோ டியாரகாக
கனதவசனப்பததம் பிங்கலதநாமப்
மொழிவதசெசுட்டிமுனமேன பதநுலத்திள்
முனோத்தகலெழுத்தொ சனவுத்தகும்
பிங்கலிதசசுழிமுனைவத் தவாகன்தோனறிப்
பிங்கலியிருகலியிடம் டுகித்தும்.

38

காத்தாரி, அத்நி, சிங்குவை, அலப்புடை, புருடன் குருநாடிகள்.

கண்டமதில்லின்று காத்தாரிகாவில்
சைவநீர்ப்பொயை வபாபுறுபெய்யும்
அண்டசெவிநினைவற்றதெனவென்மு
அவதையோர்நெய்க்குநீரும் ஈராவென்றும்
விண்டலம்புடை புருடவல்லியென்று
பெய்யுறந்தபோது அசைவாகிவந்தும்
கொண்டகுருநாடி வீரடிப்பற்பாநி
குடவ்புரட்டிவாயிலீரீர கழிந்திந்தும்.

39

சங்கினி ந டிவிடையம் ஸ்திதிபெயர்கள் வர்னவிடையம்.

சங்கினியென்பது நாபிக்குடியப்பற்றித்
நானிருக்கும் ஒன்றையுமே மிஞ்சொட்டாமல்
அங்குமடிகாரியானே டைம்பத்தென்றும்
அறிவித்தோம்வசீதி வைத்துகேளாய்
இங்குவானவகையன் தானேதோடு
இருந்தெழில்விசுவர்க்கம் ஆனந்தத்தில்
பொருதுவனாதிபய வாக்கிவகின்று
பொருதுவனவந்தையவன் பிறப்பிப்பானே,

40

வியரதிகளே அஷ்டவிதப்பரிட்சைகளானும் நிச்சயித்தறிதல்.

நானியுள்ளவியாதிக்கோ யஷ்டாவகத்தால
நானறிவவேண்டுகிறது எதேனென்னில்
நிரணியதோர்நாடினைகள் சுத்தததோய்
தோத்தனதுபரிசம் வர்னமநாக்கு
இரண்டலமூதிராமம் இவைகொட்டாம்
இதரபடவேதானபார்த்திக் குறிப்பாய்க்கண்டு
பரமனருளாதபெரியோரகன் பாதம்போற்றி
பண்புதவறாத பண்பிதஞ்செய்ப்பிரே

41

தேகங்களின் பரிசெய்களும் சிறவுகளும் வருந்துறியறிதல்.

முனைகின்றதேகபதி சத்தைபார்க்கில்
முன்னாததேகிக்கு சீரஞ்சற்றே
அனைநின்றவடிவமாய் பயத்தியதேகிக்
கதிமுனைடாமதப்பால் சிவனாய்க்கிற்கும்
கனெனின்றகிலேதருமநான் குத்தேகிக்குத்
தொத்தருமைவல்லிதமாய் அநிதந்தானகதில்
பனைவாததேகனிறை கருத்துகிறதும்
பயிற்சேகரிதமஞ்சன் சிவப்பதாமே.

42

சப்தலட்சணம்.

நானேசெலவாய் தக சீரம் வெறுப்பு
தான் கொந்தமீதகம் காலவிதமாயிற்றும்
பாடியில் சத்தி அறிவுகொண்ட
வாதரோகித கொணி வார்தவதபேதம்
சுருட்டியத்கதான் உத்க்குதகம்
புடும்புருட்டிவத் தோடுக் கொசுத்தம்
காழுரைத்தகா தோதகரோ கிசுருபிசை
காலவிதமாய்கொழிந்தசபதம் கயகதுகானே.

13

கமலலட்சணம்.

கொணுகின்றவாத ரோகிக்கண்கள்
சுருளிதமாய்கொழிந்த தணவீர்ப்பும்
புணுகின்றதக யோகிக்குருள்
பொல்குருஞ்சுப்பினித பொல்குதோன்மம்
பேணுகின்றசிலத்தகதோ கிக்குசகண்கள்
பீனாகட்டிகொழிந்திருக்கும் கண்ணிததம்
வானிகின்றசிலப்பமுடததாய வந்ததய்து
வந்ததகாமலலென வகுத்துகொலவேன்.

41

வாதமலம், பிததமலம், கபமலம், தொத்தமலம், வாதச்சிறுநீர் கிறங்கள்.

மதோவாதரோ கிக்குத்தானும்
மலமிருக்ககட்டிப்பின் கறுத்தத்தோன்றும்
கிதயித்தரோகிமலம் பஞ்சகாசம்
கிதப்பகட்டிசோகிக்குஞ் சிலேத்தருக்குச்
கொத்தமலம் கொத்தருக்கும் மலக்கட்டாகும்
தொத்தமலம் காலவிதமாயத் தோற்றிக்காரும்
பினைதகதரோகிக்குச் சிறுநீர்தானும்
மெலுத்திருக்கும்பயிததிதார விதஞ்சொல்வேனே.

45

பயிததிபசிறுநீர், கபநீர், தொத்தநீர், வாதரோகியாய், பிததரோகியாய்

கிறங்கள்

விதருக்கட்டித்திறநன் கிறுநீர்மங்கள்
விதருக்கட்டித்திறநன் கிறுநீர்மங்கள்
கிதயித்தரோகிமலம் பஞ்சகாசம்
கிதப்பகட்டிசோகிக்குஞ் சிலேத்தருக்குச்
கொத்தமலம் கொத்தருக்கும் மலக்கட்டாகும்
தொத்தமலம் காலவிதமாயத் தோற்றிக்காரும்
பினைதகதரோகிக்குச் சிறுநீர்தானும்
மெலுத்திருக்கும்பயிததிதார விதஞ்சொல்வேனே.

46

பெரோகாவு ஜுன்னிரோகாவு, தொகெரோகாவ.

தானமொடுவாய்க்கெழுத்து நிரண்டாகித்
முன்னிலைமரகமாகும் ஈரம்அந்தே
ஆனமுட்போதகதுக்கில் ஈன்னி ரோகாவாம்
அதமதொத்தாநிரம்மால் வதமாயத்தோன்றும்
குணயிடவையெடிக் பறித்தபெரை
மகனிரைநிரபடிதொடர்ந்தொகைகள்
நனயிலாய்ப்பெறியடிகளும் நெய்யொன்றி
மெய்தரதுவாகு. குயியம்புகாலே.

47

நாடிந்தானங்கள்.

நாடிகள்கிற்றும் இடககளும் வாதநாடியும் கடைபும் வருதகறிக.

செய்கின்றநாடிபெரு விரலின்மேலாம்
திருநிலையுமன் தக்குவதறி நெய்தாகத்
வைகின்றகோதும்பை யரிசெய்பாலச
சர்வமவியாபித்திருக்கும் அதுதான்கூறல்
கையடியுக்காலடியும் நெய்திற்தவ
கன்னியருக்கிடப்புறமாம் கணவர்க்கய்கே
மைகினைவலப்புறமாம் வாதநாடி
வதமுன்னேகடக்குமப்பால் வகைசொல்வேனே.

48

பித்தசிலேதம் வாதநாடி கடைகள்.

சொல்லுகின்றபித்தநாடி தோற்றமப்பால்
மொடர்ந்துகிடத்தமநாடி தோற்றமப்பால்
அல்லுகின்றகுதலானே நாடிகின்றவை
ஆசனியநாடியென் தநின்றுசொல்லு
மல்லுகின்றவாதத்தில் நாடிக்கே
வகைகதியாயகடக்குவதவியோல
செல்லுகின்றவாய்க்கடை தொட்டிலாட்டல்
செல்லாப்படிநாடி கடைகுதலானே.

49

பயித்தியநாடிகடை, சிலேத்துமநாடிகடை, வாதமும் சித்தமும்

தொந்தித்தநாடிகடை.

கடக்கும்பயித்தியஞ்சமலைப் பிள்ளைபோலும்
கடனமயிலன்னர்போற் காசுமபோலும்
கிடக்குகிலேத்துமநாடி இவங்குமப்பால்
செய்யபுறமுக்குருவி கேட்டபோல
அடக்கமாயகடக்குமது மயிலேசென்னேன்
அவ்வகைவெவாதத்தில் தியத்திந்தோற்றம்

மடக்கின்றவாடைபோல் நடத்தப்பின்போ
மஞ்ஞமெனநடக்கும்து மத்தித்துக்கறே

50

வாதவிலைவாசம் தொட்டுத்தொடி, அகிரணநாடி, மத்திரிதயத்திவடி,

ஸ்திரிசங்ககலாமி, மலபந்தகாடி, சங்கிவாதநாடி கர்வருகை.

கூறகின்றவாசகிலைத் தாறுக்கூறல்
மேலுழிபட்டுவெண்கடக்கம் அகிரணநாடி
அழகின்றதெதிரி தயத்திவாமி
தூங்கின்றவாசகலாமி மென்றுகொள்வார்
சேறகின்றஸ்திரிசங்ககலாமிபடிபடியின்
தெவராயகடக்குவலபந்தகாமி.
கூறகணம்மீடலகடக்குகு சங்கிவாதம்
வளநாடியுதி ஹேபும உணரக்கக்கினை.

51

குழிலை, குட்குமவாபு சன்னி, வாதம் சங்கிளி, கார்தாரிமுதலிய

நாடிக்கடக்கலிய.

உணரத்தவிரகிங்கட்குக் குாமுக்குற
உவவசலபோலேகடக்குகு குழிலவாபு
வினரத்தெழுந்தெழுந்தமாய் கிருத்தலினதும்
விதமாதகடக்குமது குட்குமவாபு
புனசுதருவையிலையின் சன்னிவாதம்
பொருட்பாசுக்குவிரகிங்கட்குக் குாமுக்குற
முணரத்தெழுந்தெழுந்தமாய் கிருத்தலினதும்
முனரத்தெழுந்தெழுந்தமாய் கிருத்தலினதும்

52

பண்டிதாளிலக்கணம்.

முற்றிற்று.



கடவுள் துணை.

ஆத்மாட்சாமிர்தமென்னும் வைத்தியசாரசங்கிரகம்.

பிண்டவுற்பத்தி.

விருத்தம்.

சோகிறைந்த மானிடர்கள் பிண்டோற்பத்தி.

சேறந்துவருந் சர்க்கிலையன் சரோணிதந் தான்
காரணிறைந்த பிண்டமது தசமாநந் தான்

காட்டினார் சருகிதரனுந் பெல்லாம்
பாரணிறைந்த தசமாவர் வயநு மார்க்கம்

பாடினா டிதலின் முதன்மையாக
எந்திறைந்த வாத்மடீர அமிர்தமென்றே

இயம்பினார் வயித்திய சாரசங்கிரகமாமே

மங்கைமயர்கள் புகத்தது முதற் சிலநான்வரை கருக்குத் மலர்ந்
திருக்கும், அக்காலத்திற் சுக்கிலந்தரித்தால் வாயு யன்னியினால்
சுக்கில சரோணிதம் சம்மர்தப்பட்டுக் கடுகுபோலும், கீர்க்குமிழி
போலும், முட்டைபோலுமாம். திங்ஸனோன்றில் வாழைப்புகுமா
க்குபோற்றிசண்டு பிண்டமாகி தலை உடலென்ற விகற்பர்தோன்
றும் இரண்டில், உடலினின்று கைகால்களாகுமி காலாளுக்கிட
யில் முள்ளந்தண்டு வால் போல நெடுகமிருசரும், முகம், இரத்த
காசம், சுவாசப்பை, இரப்பை முதலிய குடல்கள் முகைக்கும்
கண்களும் பின்பு, வாய், நாசி காதுத் துவாரங்களும் தோன்றும்.
மூன்றாம் நாலாம்திங்களில் மூக்கு, உதறி, கணாமடல், காது உண்
டாகி கைகால் மரக்கொம்புபோல் வளர், அவற்றிணுனிகளிலே
விரல்கள் தோன்றும். ஐந்தாமாதம் இறுதியில் சைசுரந்தே பூணை
மாய்க்கும். ஆறுமாதமுதல் மேற்படி உறுப்புகளும் உறுமடி, தலை.
மயிர், நாடி நாமழும், ஏனைய அங்கங்களும், பிராணதி பஞ்சவாயு
களும் உண்டாகும் ஏழாவது மாதத்தில் சூலவாயு அங்கவாயு

வும், ஒலேதூம், இடிப்பதும், அசைவதும் திருஷ்டார்த முண்டா
தும், பட்டாவது மாதத்தில் நாயுண்ட அன்னசாமங்கன் சிகவின்
செற்பத்தினாலும், ஒன்பதாம் வயதில் தன்னறிவுதோன்றும். பத்
தில் பரமசிவத்தை கோக்கி தவஞ்செய்து சிவ உதையமாகி ஜெ
னனம்.

வயது 18-ல் கூடி திருள் உடல்வளரும், அதற்குமேல் முகத்
தின் லளிசுன்றும், சயி-க்குமேல் தே-சுகெடும், மூல-க்குமேல்
உடல் தளரும், மோமம் வெளுக்கும், சயி-க்குமேல் கண்ணொளி
மயங்கும், நடக்கிறிறிகைப்புண்டாகும், புத்தி, கோபாக்களை,
அதிகரித்தலுண்டாம், எயி-க்குமேல் அறிவுகுறையும், அயி-க்குமேல்
கவாசம் மேல்கோக்கி வெளிப்பாடும், கூல-க்குமேல் ஐம்பொறி
யும், புலனும் லடுங்கி சிந்திரியமற்று நூலிம்மணம் ஆனால் இடை
யில் அவமிருந்து தத்துவப்பிரிவி முதலானவைகளால் மரணம்
உண்டு.

தேகக்கட்டளை விபரம்.

பிருதிவி-மண், அப்பு-சலம், தேய்வு-அக்களி, வாயு-காற்று,
ஆகாயம்-வெளியென்று சொல்லிப் பஞ்சபூதங்கள் சரிதத்துக்கு ஆ
தாரமாக இருக்கின்றது.

வாயும் வாயுயின் தன்மையை யொத்தும், பித்தம் தேயுயின்ற
ன்மையை யொத்தும், சிலேத்தமம்-அப்புயின் தன்மையை யொத்
தமாய் நப்பாய் நோணித்ததுயின் சக்கிலன் சேரும்போதுவா
தபித்த சிலேதமங்களில் எது அதிகரித்திருக்கிறதோ அது சிசுவுக்
குப்பற்றி வாந்தேதம், பித்ததேதம், சிலேதமதேதமென்றுமூவகை
த தேகக்கட்டளை மண்டா இருக்கின்றன.

வாத பித்த சிலேதம் தேகக்குறிகள்.

விருத்தம்.

சொல்லும் வாத தேகக்குற்தோற்றும் பித்த தேகக்குற்தும்
வெல்லும் சிலேதமதேகக்குற்தும் விவையுங் குணமுங்குறிப்புமுதல்
சொல்லும் விபாதி சொல்லுகம குன்றும் காட்டும்விதம்
புல்லும் மாந்தர் தானற்புலன், ருர் முனிவர்மடமரிலே

(இ-ள்.) வாததேக - பித்ததேக சிலேதமதேக இம்மூவர்கள்
தேகக்குறியும், வாயு, காந்தம், விபாதி வளர்குறியும், மானி
ரக விவதிசுறியும்படி உரைக்கத் துணர்க்கேன பெண்ணோ
வையார்ப்ப

வாததேகக்குறிகள்.

நாடி மெதுவாய் நடக்கும், தேகமெத்த, அதிமனம், தாயும் யத்திமாதமாய் மிருக்கும், கொட்டாக்கிமெலிதம், மலத்தை மிருக்கும், அபிவிமந்த முண்டாகும், சுசோணிதங்குள் றும, போகங்குறையும, சுற்றசாரியத்தை மெத்தனவாயென்னும், சற்றுஞ்சலியாய் வைப்பதென்னும் உதல்வாயிருக்கும், வெறியாய், நழுவுண்டா, வேண்டிப்பொய்மெய்யாகப்பெசம, உடல் குளிராது மருத்திருக்கும்.

பித்ததேகக்குறிகள்.

நாடி விசையாய்கடக்கும், உடல் தீர்த்துழும் கன்னமாய் வாய் யங்களை சாதிக் கும, நகர்த்துண்டாகும், உடலமயில் படைசுழும், உடைகண் கொப்பாய்க்கும், கொற்றாடையும்தமையிருக்கும், காய்த்துரோகநிகள் அதிகரித்திருக்கும், உடல் உஷ்ணமாயிருக்கும், மெய் பொய் அநியமபடி பலநால்களை ஐராய்.

சிலேதம்மதேகக்குறிகள்.

நாடி கூறிக் கிடத்தியும், துன்பெல்லாம் தாயும் ருத்தம், உடல்விவர்த்தும் சன்மாரங்கதகி செகைதுண்டாகும், தோவையிரையும, பொய்களாவும் விவகரிக்கும், உடலானகாலங்களில் போசன நால் சன்னிமேலிசெ, அவித்தியகாலத்தில் சிலேதம் பற்றிநாடிசிறிதகாட்டும், கண்ணுலகத்துமட பிரிபும், தல்லமர் நன்மகாடநிம்புசுழும், தித்யாதனை உலாந்தான்.

நாடி விளக்கம்.

விருத்தம்.

சுறுமாதா குறித்து நோயினில்
தெய் நாடி யெழுபத்தி ளாய்ம
யீறும் பத்தின் மினாஞ்சு நிரிநாடி
மாறுங் கூர்வதை மாழனி யுற்றதே.

இ-ள். மானிடாதேகத்தில் அலா-நாடி நம்புகள் உந்திசுழ் யிசுநகதெழு று தீர்த்தெலாகப் பேய்பிர்க்கங் கூடுபோல் ஆக்கை யெல்லாமபற்றிவந்தும. இவைகளில்இடைக்கல், பின்கலை சுழிமுளை, அலம்புடை, காத்தரி, அததி, சிருவை, சங்கனி, இயல், பருடன், குருவென்ற தசநாடியி இடகலை வலங்காற் பெருவிசை விந்து இடது நாசி வலாடுவும், பிங்கலை இடதுகாற் பெருவிசை விந்து

ந்து வலது நாசி வரையிலும் சுந்தரிக்கோன் மாறலாகலும் நிற்கும். சுழிமுனை வாதாடித்திருந்து ஆங்களை வரையோடி பச்சியில் அச்சுருவாணியாய் நிற்கும். பொறியற் குடுண்டாம். அலம்புடையும், இயப்புருடனும், இர வெங்களைப்பற்றி நிற்கும் அப்போது சத்தமே விடும், அததையும், சிதவையும், இருகண்களைப்பற்றி நிற்கும், அப்போது கண்ணொன்று தோன்றும். கார்தாரி ராபியிற்றேன்றி கா மேழிற்கும் சுழி முடியாய் சண்டதற்றிருக்கும் பங்கி குகு குய் யத்தைப்பற்றி நிற்கும். தென்தில் பிரானன், அபானன், உதானன், சமானன், விபானன், நாகன், கூர்மன், கிருதரன், தேவதத்தன், தனஞ்செயலென்ற பத்துவாய்பும், வழங்கும் அப்போது தேகம் சூதநிப்பாவைபோலும்.

வீருத்தம்.

சொன்னார் நாடி நகராடி தொகுக்கும் பத்தில் மூன்றுளதாம் ஹன்னே வாத நித்தமென வறையுஞ் சேகம் நாடியதாய் பொன்னே மாத பிணிக்குறிப்பும் புகலி மலமுஞ் சலக்குறிப்பும் முன்னோர் முனிவர் மூலவகை மொழிந்தா ராபுள் வேதமிதே.

மேற்கண்ட தாநாடி யில் ஏழுநீங்கி இடைகலை, பிங்கலை, சுழி முனையென்னும் மூன்று நாடியும் ஒரே நாடியாயமைந்து இடைகலை வாதநாடியாகவும், பிங்கலை பித்தநாடியாகவும், சுழிமுனை சிலேத்து மநாடியாகவும் நடக்கும், வாதம் மலத்திலும், பித்தநிலும், சிலே த்ம்ம் விந்துமடங்கும்.

தாவாய்வு பத்தில் அபானன் வாதத்திலும், பிரானன் பித்தத்திலும், சமானன் சிலேதத்திலும் யிருக்கும்.

பிரானன் மூலதாத்திலிருந்து இருதயகமலத்தின் வழியிடு குவிக்கொண்டு இடைகலை, பிங்கலை, மும் கங்காய் ந்கபாலவையோடி முட்டி நாசியின் வழியாய் வெளிப்பற்பாய்ந்து போகும்போது நழிந்தது (ச) அங்குலங்கள்போக மற்றவை திரும்பி யுள்ளேயுக்கும்.

வீருத்தம்.

சொல்லுவேன் மானிடர்க்கு நாழியோன்றல்
சுவாசமது முன்னாற்றோ படரு தாகும்
வெல்லுவே விருபத்தோ ராய்கத் தான்
விளங்கிநிற்கும் சுவாசமது அறுநா ருசப்
புல்லுவேன் கல்மூன்று நாடிமூன்றாய்
பசுழான மாத்குணையுஞ் சொப்ப லாகும்

மல்லுவேன் நாடியது சரியாயோடிஸ்
மானிடர்க்குப் பிணியுமது வருங்கிடாதே.

நாழிகை யொன்றுக்கு (௩௬௩) சுவாசமா நானொன்றுக்கு
(௨௧௬௦௦) சுவாசமும், இரேசக, பூசக, சூம்பகனய் நாடிமூன்று இ
டைகலை. பிங்கலை. சுழிமுனையாகிய வாத, பித்த, சிலேத்மமென்ப
வைகளே. இடைகலை (௧௬) அங்குலப்பிரமாணமோடும் இதுவேவா
தநாடி மாத்திரை-௧, பிங்கலை (௧௨) அங்குலப் பிரமாணமோடு ம
துவே பித்தநாடி மாத்திரை-அரை சுழிமுனை இரண்டு நாசிலும் உ
பாயமாகப் பருந்தோடும் அக்கினி அஸ்யெனப்படும். அதுவேசிலே
த்மநாடி மாத்திரை வ இவ்விதமாக நாடியோடிற்றேகத்திற் பிணி
யில்லை.

விருத்தம்.

செப்புமுந்தி சிதைபுட்வாதநிலை
ஒப்புமார்பு முவைபுட்பித்தநிலை
சுப்புமுச்சிக் கழறுமையநிலை
செய்ப்பயாமுனி மின்னெனத்தே.

வாத பித்த சிலேத்தும நிலை.

அபானமுத லுந்திவரை வாதநிலை, உந்தியின்மேல் மார்புமட
டும் பித்தநிலை, மார்புமுதலுச்சிவரை அய்யநிலை.

வாத பித்த சிலேத்துமத்தினியல்பு.

வாதம்-வாய்வு. புளிப்பு, குளிர்ச்சி நிறம் சுருமை, நிலம் பித்த
ம்-வன்னி, கசப்பு, வெறுப்பு, நிறம், பசுமை பச்சை. அய்யம் அப
பு, தித்திப்பு, வியர்வை, நிறம்-வெண்மை.

வேறு விருத்தம்.

கூறவேவாதமது எழும்பிற்றானல்
கொப்பெனவே புளிப்புமது நாவிலேறும்
சிறவே பித்தமது எழும்பிற்றானல்
கறுசிறுத்து கசப்புமது நாவிலேறும்
மீறவே சேத்மமது எழும்பிற்றானல்
கிணையான தித்திப்பு நாவிலேறும்
கூறவே பிம்மூன்று குறிப்புதன்னை
குட்டினார் மலைமூனி தெரியத்தானே.

வாதம் ஏழும்பிடிற் இனிப்புநாவிலேறு. பித்தம் ஏழும்பிடிற்
சாபுநாவிலேறும. சிலேத்தம் ஏழும்பிடிற் இனிப்புநாவிலேறும.

தேகஞ்ஞாநாநா வாதம், தேகஞ்ஞாநாநா பித்தம், தேகம்
வியர்த்தால் சிலேத்துமம்.

வாத பித்த சிலேத்துமகாலம்.

வேறு விருத்தம்.

கரையில் வாதநாடி கடிக்கையிற் பத்ததாசும்
பாஸையாம் பித்தநாடி பகடுச்சி பத்ததாசும்
பாஸையாம் சேதநாடி பதிப்புடன் பத்ததாசும்
பாஸையா மனோன்மணிக்கு வகுத்துமே தொகுத்ததாசும்.

புத்தபுகுதி-கடுகடிக்கைவரைவாதம், உபசியில்-கடுகடிக்கைவரை
பித்தம், பாஸையில்-கடுகடிக்கைவரை சிலேத்துமம் நடக்கும்.

பாஸையான்கு வயசு-கடல்-ல் சடு-வயசுவரை வாதநாடில் சடு
முதல் அடு-வரை பித்தகாலம், அடு-க்குமேல் கடல்-வரை சிலேத்து
மகாலம்.

நாடியுண்டாவதற்குக்காரணம்.

இருதயத்தின் இடது சடங்குவியும்போது இரத்தங்கண்ட
வையின்வழியாகச்சென்று சகலநாடிகளுக்கும் பரவும் அப்போது
நாடிகள் விரியும். மறுபடியும்மிடது சடமவிரியும்போது நாடி நர
ம்பிலிருக்கும் இரத்தங்குறைந்து நாடிகளும் இவ்விதமாக இரு
தயங்குவியவும் சுருங்கவுமாக விரும்பதால் அதனுடன் சேர்ந்த நா
டி நரம்புகளுக்கும் விரிந்து சுருங்குந்தன்மையுண்டு இரத்தச் செய்கை
யைத்தான் நாடி நடையென்று சொல்லப்படும்.

நாடிநடையின் குணமானது.

இருதயத்தின் நடைக்கு வொத்திருக்கும்.

இருதயத்தினுடைய நடையின் பேதாபேதங்களை நாடி நமக்
குத் உதரிவிக்கின்றது. தேகத்திலிருக்கு முருபுகளில் இருதயமோர்
பிரதான உருபு அதனுடைய நடை தேகத்திற்கு ஒத்திருக்கும்.
தேகத்தில் நோய்சண்டால் இருதயத்தினுடைய சுபாவங்கடையிழ
ந்துபோகும் தேகத்திலிருக்கும் நோயை இருதயம் தெரிந்துக்கொ
ண்டு நாடிமுலமாக நமக்கு அறிவிக்கின்றது ஆகையால் நாடிகடை
யின் பேதாபேதங்கள் அன்றாகத் தெரியாவிட்டால் தேகத்திலிருக்
கும் வியாதியின் கறு செய்வையாகத் தென்றுது.

ஒருநிலிஷக்தல் நாடி நடக்குமிடம்.

குதர்நைபிரந்தவுடன் கசு-நாடிநடக்கும் பாலியத்தில் கஉ-
டிதல் கஉ-ம், பென்னபருவத்தில் சு-முதல் சு-ம், சம்பூரண
பருவபருஷணில்-சு-முதல் எந்-ம், சம்பூர்ணபருவஸ்திரிகனில் எந்
முதல் சு-ம், சூணப்பருவத்தில்-சு-ம், விருத்தாபயிதத்தில்-எந்
முதல் சு-ம், உட்கார்த்திருக்கும்போது-சு-ம், நிற்கும்போது-சு-
ம், பதிததிருக்கும்போது-சு-ம், இவ்விதமாய் நாடிநடக்கும்.

நாடிபேதா பேதம்.

வேறு விருத்தம்.

கோயாளியைப் படுக்கவைத்தாவது உட்கார்வைத்தாவது நா
டிபரிசுஷிக்கலாம்.

வெய்யலிலே எப்போதும் நடக்கையாலும்

வெம்பசியி லாகிரிக ளுருத்தலாலும்
துய்யவெய்யில் பகையிலைகள் கொள்ளலாலும்

தொடர்ந்தசுர நிததிரைகள் கொள்ளலாலும்
நையவே கோபமது கொள்ளலாலும்

நாந்தோறு மிரத்தமது வடிதலாலும்
துய்யவே நாடிநடை திர்க்கமாக

துடிதுடித்து படபடத்து ஒடுந்தானே.

நடந்துதேக மலண்டிருநதாலுஞ் சாப்பாடு, சுடுபதார்த்தங்க
ள், சாராயமுதலிய லாகிரிவஸ்துகள் புகையிலை, வெயில், சுரம், நித்
திரை பங்கம், மனசஞ்சலம், அதிகபலயினம், இரத்தம் வடித்தல்
முதலானது களினால் நாடிநடை திலதமாயும் படபடென்று யோ
டும.

பசி, விசனங் குளிர், அதிகயித்திரை முதலானது களினால் நா
டிநடை குறைபும்.

விருத்தம்.

கொண்டிடவே சுயரோகி காசரோகி

குறிப்பாகச் சிற்றின்பஞ் செய்தபேர்கள்
அண்டிடவே நித்திரைகள் விருத்தப்பால்

அன்பாகத் தண்ணீரில் மூழ்க்னோர்கள்

கொண்டிடவே யிவர்களது அறுப்பின் மது

கூறவே முடியாது பெவர்க்குக்கிடும்

பண்டிடவே யிப்பரிட்சை யாதான்கான்பகா

பாபபாத்தின் மகிமையிடு பாருபாரே.

விருத்தி, பாலா, சுஷ்மரோகி, காசரோகி, தரிதகிரி, சித்தி
ன்பஞ் செய்கபேர்கள், தன்னில்முந்தினபேர்கள் இவர்கள் தாதி
னுண்மை தெரியாது.

வேறு விருத்தம்.

செப்பவெநாடிதா வும் சிறப்படன்பார்க்கும்போதில்
ஒப்புடன்புரிபற்றை யின்றிக்கொண்டிருக்கும்போதற்
துப்புறக்கலாட்டி லாவடைந்திருக்கும்போது
செப்பவெகட்டிநுத்தால் சிறவுடன்பாடிதோன்று.

காடிபார்க்கும் ஸ்தானத்திற்றும் யாதொருகட்டியிருந்தா
லும், பூரிப்பற்காலத்திற் கொண்டிருந்தாலும், காலக்கடிக்
கொண்டிருந்தாலும் காடிநடை தோற்றது.

நாடிபார்க்கும் மாதவகை.

சித்திரை வைகாசிக்குச் செழுந்தி நுதயத் தன்னில்
அர்த்தமா மாணி யாடி யைப்பசி கார்த்தி கைக்கும்
மத்தியா னத்திற் பார்க்க மார்கழி தையு மாசி
வித்தகன் அதிரோன் மேற்கில் விழுகின்ற நேரத் தானே.
தானது பங்கு னிக்குத் தனதுநல் லாவ னிக்கும்
மானமாம புட்டா சிக்கும் மற்றிராத் திரியிற் பார்க்கத்
தெனென மூன்று நாடித் தெனியாகக் காணு மென்று
கானமா முனிவர் சொன்ன சருந்தைநீ கண்டு பாடு.

சித்திரை, வைகாசிக்கு முதையத்தில், ஆனி. ஆடி. ஐப்பசி.
நார்த்திசைக்கும் மத்தியானத்தில்; மார்கழி, தை.மாசிக்கும் அஸ்த
மமானத்தில் பங்குனி. ஆவணி. புட்டாசிக்கும் இராத்திரிநிற் பா
ர்க்கநாடி தெனியாய்தோற்றது.

நாடி ஸ்தானங்கள்.

விருத்தம்.

கூர்ந்திடவே சன்னமது சுழிபிற்றானும்
குறிப்பான கைகளிலும் ஸ்தானத்தன்னில்
கூர்ந்திடவே கணுக்கால் னுட்புறத்தில்
கூர்வாகப் பெருவிரற்கால் மேலதாக
தேர்ந்திடவே நாடிதனை புபயோகிக்கத்
தெனியாக மாந்தருக்குச் செப்பலாச்சே
பேர்ந்திடவே சகலருக்கும் காத்தினுடி
பேசினுர் பிரமமுனி பேசினுடே.

கைகளிலும், கன்னச் சூழிகளிலும், நாற்கமரு கிரந்தங்களு
மேலாகக்கணுக்காலி னுட்புரத்திலும் நாடி பரிட்சிக்கலாம் ஆனால்
கைநாடி பரிட்சையே சகலத்திற்குமுடந்தமம், மானிடர்களுக்குள்
௭௨00-௭௪௦௦புகளில் நாடிகள் நடக்கிறது. அதில் மிகதானமாய்கை
பைப்பிடித்து நாடி செல்வதேனென்றால், மனிதர்ப்பி பரியந்தம
சையில் நாடிப்பெருநாய்பு ரத்தங்களுதாய் சிறந்தது ப்பதால் வாத
பித்த சேதம்மாகிய நாடிகளை வளத்திலிழைக்க. மற்ற கிடங்குகளில்
புரதங்குழா பருத்தி நுப்பதால் வளத்திலிழைக்க.

நாடிபைப்பிடித்து பரிசுதித்து விருத்தம்.

விருத்தம்

பார்க்கவே கைபிடித்து நாடி நன்றாக
பகர்த்திடவே உடையத வாக்கெனவே
சேர்க்கவே மணிக்கட்டு மேலதான்
சிறப்புடனே நாடி தன் விவரதான
பரிக்கவே யழித்திப்பிழை நாடித்தியேதான்
திறமுடனே விதல்களையும மாறமாற
ஆர்க்கவே நாடி தனைப் பார்ப்பாயானால்
அப்பனே நாடிதான் தெரிந்தானே.

கையைப்பிடித்து கெட்டவார்க்கு யனன்றிதான் தெய்தும்,
பெருகிற்பக்கமாக விருத்தம். அனையென்பின் பெரிசொன்ற நாடி
யை மணிகட்டிக்கு ஓரத்தின் மேலாக மூன்றுவிதகனாடி சமமாக
மேதுவாயழித்த நாடியைப் பரிட்சித்தபின்ப கிண்கண் பாறிமாறி
யழித்திதனார்த்திப்பார்த்தால் நாடி கையை அறிவான்.

வலது புருஷர்களுக்கு நாடிபார்க்கும்வகை.

விருத்தம்.

தானென வலதத் துள்ளே தயங்கிய நாடிபார்க்கில்
வானெனு மின்னே கெளய் வருமபுலன் கொல்லக்கேளு
நானெனும் புருடற் கெல்லா நாடிதான் வலத்தை மாசும
தேனெனு மடவார்க் கெல்லாந் திடம்பெற கிடககைசித்தே.

நாடி நிதானம்.

வலதுகையிலும், இடதுகையிலும் நாடி பரிட்சிக்கலாம்ஆன
ல் புருஷர்களுக்கு வலதுகையிலும், பெண்களுக்கிடதுகையிலும், நா
டி பரிட்சிப்பது சிவமம்.

மேற்சொல்லிய கிரமத்துடன் நாடிபைப் பரிட்சிப்பதில் முத ல்விரற்கீழ் வாதநாடி, நடுவிரற்கீழ் பித்தநாடி, கடைவிரற்கீழ் சிலே த்நாடி.

விருத்தம்.

ஆகிய வாதநாடி யன்னம்போற் குயிலைப் போலும்
எகிய பித்தநாடி யெழிலாமை பட்டை போலும்
போகிய சிலேத்மநாடி பொல்லாத பாம்பு போலும்
பாகுடன் முனிவர் தாமும் பாடினார் நாடி தானே.

வாதநாடி குயில்போலும், அன்னம்போலும், கோழிபோலு ம், மயில்போலும் நடக்கும். பித்தநாடி ஆமைபோலும், அட்டை போலும், சிலேத்மநாடி பாம்புபோலும் நடக்கும்.

புருஷருக்கு நாடிநடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

வந்திடும்வாதநாடி மயில்போலும் அன்னம்போலும்
தொந்தமாங் கோழிபோலும் தொகுப்புடன் பித்தநாடி
முந்தியவாமைபோலும் முனைப்புடன் ட்டைபோலும்
பிந்தியசிலேத்மநாடி பேசொணு தவளைபாம்பே.

வாதநாடி மயில்போலும், அன்னம்போலும், கோழிபோலும் பித்தநாடி ஆமைபோலும், அட்டைபோலும், சிலேத்மநாடி பாம்பு தவளைபோலும் நடக்கும்.

பெண்களுக்கு நாடிநடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

பாம்பெனவாதநாடி பருப்புடன் சர்ப்பம்போலாம்
வேம்பென பித்தநாடும் விரும்புமண் நெம்போலும்
சாம்பென சிலேத்மநாடி சந்தியிலன்னம்போலும்
பாம்பெனப்பெண்களுக்கு நாடிதானடக்குந்தானே.

வாதநாடி சர்ப்பம்போலும், பித்தம் தவளைபோலும், சிலேத்ம நாடி அன்னம்போலும் நடக்கும்.

பஞ்சபூதநாடிக ளிருக்குமிடம்.

வேறு விருத்தம்.

தூண்டிடவே பெருகிரல்தான் பூதநாடி.

தொந்தமாம் ஆன்வோன்றிவாதநாடி

ஆண்டிடவே நடுவிரல்தான் பித்தநாடி.

அணிவீரல் பெனநுதிதந்தான் சிலேத்மநாடி.

பூண்டிடவே சிறுவிரல்தான் பூதநாடி
பூட்டினார் குருநாடி ஐந்துகோர்வை
நூண்டிடவே யப்பண்ண லார்தான்காண்பார்
நிறைத்தபரி பூணத்தோர் காண்பார்பாரே.

பெருவிரல் பூதநாடி, ஆள் தூண்டிவிரல் வாதுநாடி, நகிரல்
பித்தநாடி, பவுத்திரவிரல் சிலேதமநாடி, சிறுவிரல் பூதநாடி, குரு
நாடி. ஐந்துட்சேர்ந்து நிற்கும்.

குருநாடியிருக்குமிடம்.

விருத்தம்.

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தின்முன்னே
சூறிப்பாக நிற்குமது பாருபாரு
நாருநாடி நானாடி திறமாய்நிற்கு
தார்க்குமுட லும்காக நிற்கும்பாரு
திரிநாடி வாதபித்தம் நடுகிற்பற்றி
திவிடமாம் மூன்றுவிரல் காண்டிப்பாடி,
வருநாடி விசைமடம் னூடேசேர்ந்து
வளர்ச்சுத்த மண்டலம்போய்ச் சாரும்பாரே

பாரேதான் பம்பரம்போற் கிறுகிறத்து
பசர்வாத பித்தமைய மென்றநாடி
சேரவே மண்டலங்கள் மூன்றுஞ்சுற்றிச்
செழித்தகதிக் கோன்மாற லெனவேசேர்த்து
வாரேதான் வாதபித்தம் நடுகிலி நுந்து
வாதத்தில் கோழியன்ன மயில்போலாரும்
ஈரேதான் பித்தத்தி லாமையட்டை
சூறிப்பாகப் பாடிபோற் தவணையாமே.

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தின் முன்னேநிற்கும் அகநி
சை நாடி பத்திற்குச் திறமாய்நிற்கும் உடற் குமிநாடின் குருநாடி.
வாதபித்தத்திற்கு நடுகிலிருப்பதைப் பார்க்கில் அது மூன்றுதா
ண்டி மூலமுதலுருவிப்பாப் து விசை நரம்பூடேசேர்ந்து சுத்திர ம
ண்டலம் போய்ச்சார்த்த பின்பு பம்பரம்போற் கிறுகிறென்று வா
துபித்தம் ஐயமென்றநாடி முடிவாடி யோடி மண்டலங்கள் மூன்று
ஞ்சுத்திகத்தரிக்கோன் மாற. லெனக்கட்டிச்சேர்த்துவாதபித்தநாடின்
நடுகது வாதத்தில் கோழி, அன்னம், மயில்போலும்படர்கும் பித்
தத்தில் ஆமைபோலும், அட்டைபோலும், நடக்கும். சிலேதமத்
தில்பாம்புபோலும், கவண்போலும், இயல்பாய் நாடி நடக்கும்.

குருநாடி குணம்.

குருநாடி வாத்தி லட்டைபோற் புரண்டுவரில் வாய்வுமிகும். இடமல், தினவு, சொறி மிருதுபுண்டாகுந், தேகம்வாடுங் குருநாடி பித்தத்திலாபைபோல் நடக்கற் கூங்காயும், வாய்மீர்சுந்தியுட, வியாக்கும, சிலேதம், திற் குருநாடி சிலேதம்த்தை யுடுருவி அமரு மாகில் அசாத்திய மதனாக் குழிகளுண்டாகும். குருநாடி குன்றிப் போகில் வயிறுகபுட்பு, கடுப்பெடுக்கும் கைகால்வங்கும். குருநாடி பச்சம்பாயிற் சிலேதமெதேமோமோதாம் குருநாடி நேரே நிற்கல்வா தாரித்தமிரண்டுஞ் சேரும். குருநாடி பின்வாங்கில் அசாத்தியங்களு ண்டாகும். குருநாடி அய்யத்தில் விட்டிலைப் போற்றாடிக்கில் மா னார்.

நாடிகள் சித்தமேலுமீறி யோடும்கிதம்.

சர்க்கரன்-வாதநாடி, குரியன்-பித்தநாடி, சுழிமுனை-சிலேதம் நாடி, வியாழந்திற் சேந்தமநாடி, சனி-செல்வாய்-ஞாயிறு இந்தச் சித்தமகளிற் பித்தநாடி, திங்கள்-புதன்-வெள்ளி இந்தக்கமுமை க ளில் வாதநாடி மீறியோடும்.

ஞாயிற் ல் வாதமோடில் சனி, இடம, லிறைப்புண்டாகும். செ வ்வாய் ல் வாதமோடில் சுாமுண்டாகும். சனியில் வாதமோடில், சி தனமுஞ் சன்னிபுமுண்டாகும், விபாழந்தில் வாதமோடில்விவாழ தற்றொமெல்லாம் வயிபுண்டாகும். திங்களில் பித்தமீறில் ஜலதோ ஷ்டுடனெகாணும். புதனில் பித்தமோடில் நீரேத்தற் தலைக்குத்து ண்டாகும். வெள்ளியிற் பித்தமோடில் கண்ணைய் சாடிவோயாம், விபாழந்திற் பித்தமோடில் தாயகரற் தலைவகாணும்.

வாதக்கூறு விருத்தம்.

சொல்லவோ வாதமது மீறிற்றாடல்

சோவடைந்து வாய்வினாச் சேகமெங்கும்

மெல்லவோ வாதக்க ளாதியுண்டாம்

மெட்டாடல்கும் கிமிசவொண்ணு திமிருண்டாகும்

வெல்லவோ வாதப்போறமும் வயிறுநீர்சும்

வாய்ப்பியன்னஞ் செல்லாது விந்துகஷ்டம்

கொல்லவோ வாய்ப்புவிக்கும் சுழிச்சொண்டாம்

கூறினாற் பகையமுனி கூறினாரே.

வாதமீறியில் தேகமெல்லாங் குத்தும், கால்கைசந்து பொரு த்துக்கா உண்டும். கால்கை யொருபக்கத்தில் முடங்குக்குவிந்தா

ல் சிவ்வொட்டாது தீமிருண்டாகும், உடல்பொருழும், குடல்
ட்டும், அன்னஞ்சுருங்கும், வயிறு மடிச்சும், பொருழும், மல
லங்கட்டும், அபானஞ்சுருங்கும், நாவுபுளிக்கும், நா நலம் மரும
சழிச்சலுண்டாகும்.

பித்தக்கூறு விருத்தம்.

கூறிடவே பித்தமது சிறிற்றினால்
கொடுங்காத லுடல்வறட்சி நடுக்கமுண்டாம்
மீறிடவே வரோசியந்தான் நாவறட்சி
மேலான சோபமது விக்கல்மூர்ச்சை
தூறிடவே கிறுநிறுப்பு காதடைப்புத்
தொந்தமாங் கசப்புடனே மண்டைக்குத்து
மாறிடவே நெஞ்செறிவு அக்ஷிமந்தம்
மகத்தான குளிர்சுரமு மெறிவுமாமே.
ஆமேதான் அஸ்திசுரம் பாண்டுசோகை
அமுலான விடாச்சுரமும் பிரமேகந்தான்
பொமேதான் காமாலை பித்தவெட்டை.
பொல்லாத பாண்டினே சிலந்திராம்
தேமேதான் சிவப்பாயு மஞ்சளாயும்
சிறுசிறுத்து யிருண்டுவருங் குழிவிழுந்து
நாமேதான் சொன்னோமே பித்தக்கூறு
நவீன்றிட்டார் வாசமுனி நவீன்றிட்டாரே.

பித்தமீறினால் உடலிற் காந்தலும் வரட்சியுமெறிவும் நடுக்கமு
ண்டாகும். மண்டைக்குத்து, நாவறட்சி, கசப்பு, அரோசியம், நா
கம், வாந்தி, விக்கல், மூர்ச்சை, கிறுநிறுப்பு, காதடைப்பு, அயர்வு
சோபம், வயிற்றுக்காந்தல், நெஞ்செறிவு, அக்ஷிமந்தம், குளிர்சு
ரம், விடாச்சுரம், அஸ்திசுரம், பாண்டு, காமாலை, சோகை, மயக்
கம், பிரமேகம், பித்தவெட்டை யுண்டாகும். விழிசுழன்று குழிவி
ழுந்து இருண்டுவரும். கீர் மஞ்சளாயுந் சிவப்பாயு மிவங்கும்.

சிலேதம்மக்கூறு வேறு - விருத்தம்.

மன்னிய சேதம் மீறி மாதாயம் வெஞ்ச்கும் வற்றும்
பன்னியே அன்னஞ் செல்லா பருவிக் கஞ்ருமல் சத்தி
உன்னிய மூர்ச்சை யீனா யுழிநீர் வழுவு மூத்து
சன்னியே விலாவும் நெஞ்சக் கடுப்புடன் நோகும்பாரே.
பார்த்திட நாடிதானும் பகருவேன் தொத்திப்பாக
வர்த்திட வா துதித்த மெற்றிதோ சேதம் மூன்றும்

கேர்த்துமே வகுத்துச் சொல்லக் குறிப்புட ஈர்தராடி
சோத்துமேசாதுவாயாநயம் தெளிவுறச்சொன்னோங்கானோ.

சிலேதம்மபிற்னுடல்காபும், வந்தும், வெளுக்கும், குளிர்த்து
நிங்கும், அன்னம் பெல்லாது, வீக்கம், பித்தி, யிருமல், மேல்முற்
ச, சிதைப்பு, ஸ்வர்வை, சுஷம், சீலாயுண்டாகும், கெஞ்சம் விலா
வும் ரோகும், இரத்தங்கக்கும், நாடிவழுவழுத்தினிக்கும், வாய்நீர்
யும், நீர் கிழத்திரங்கும்.

வாதமொருபங்கு, பித்தமறைப்பங்கு, ஐயங்காற்பங்கு அல்ல
து. வாதமொருமாத்நை, பித்தம் அடைமாத்நை, ஐயங்கால்பா
த்தையுமாத ஓடணல் தேகத்தில் பிணியில்லை.

நாடி தொத்திப்பு.

வாதத்தில் வாதமாகில் உடல்வெரத்தா நெகிழ்ச்சியாய்ச் சுருங்
கும லாங்கும, உடல்பதாரம், அன்னஞ்செல்லாது.

வாதத்திற் பித்தமாகில் வாய்குழறிப்பேசும், காக்குநீரும், வி
க்கமுண்டாம்.

வாதத்திற் சிலேதம்மாகில் உடல்விங்கும், வலிக்கும், தலையிடி
க்கும் யுணாம்கா வெல்வெறுப்த் தோற்றம், மெய்வெளுக்கும், அ
ன்னஞ்செல்லாது, நாளுககுறாள் வீக்கமடைகப்படும்.

பித்தத்திற் பித்தமாகில் பித்தமும், கிழகிழக்கும், சத்திக்கும்,
இலோகமும், மெனி அத்திபோலுலர்நது வத்தி வெளுக்கும். பின்பு
வக்கமுண்டாம்.

பித்தத்தில் வாதமாகில் பிடற்கால்கையிற்குக் கும், மெய்துறு
கும் தரும், அத்திபோலுலரும், சுங்காயும், புத்திமடியும் பொரு
மைவக்க கோபமுண்டாம்.

பித்தத்திற் சிலேதம்மாகில் வாய்குழறும், பித்தமும், சத்திக்
கும், வாய்நீரோடும், தலைசுற்றும், வயிறுபோவும், பித்தமெடுக்க
கும், பிடிவலிக்கும்.

சிலேதம்மத்தில் வாதமாகில் நரம்பெல்லாம் வலித்துகிற்கும். பி
டரிஞ்றவலிக்கும், விழிமேலாடும், வாய்குழறும்.

சிலேதம்மத்தில் பித்தமாகில் உண்பது கசப்புண்டாகும், நாடி
காங்கும், இளிக்கும், பேச்சுத்தடுமாறுங், கபங்கட்டும், குசல் வே
துபங்க, கண்ணிற் பிளோசும்.

சிலேதபதத்திற் சிலேதம்மாகில் விழிவட்டங்கொள்ளும் உயிர்
பிரிம.

வாதத்தில் ஐயஞ்சேரில் சன்னிதோஷம், மெய்மயக்கஞ், சோபம் மூர்ச்சை, சோகை, பாண்டு உண்டாகும்.

பித்தத்தில் வாதஞ்ரோசிற் பிப்பம், மண்டைக்குத்து, வலி, பவுத்திரம், அஸையாப்பு, நவமூலங்களுண்டாகும்,

பித்தம் வாதத்தேயிச் பாண்டு, நாமாலை, சோபம், மகோதரம், கஷிமகவை, வெப்புப்பாவைண்டாம்

ஐயம் பித்தத்திற்சேரில் வாயுநல், சரம், பேதி வாக்தியுண்டாகும்.

வாதமிரண்டு பங்கும் பித்தமொரு பங்கு மோஷல் வாதபித்த தொந்தரோகம்வாய்வுமிருந்து உதாமவிமழும, வலிக்கும், மாதவாமிச்சிக்கும் சிந்தையிக்கும்.

பித்த மிரண்டு பங்கும் வாதமொரு பங்கு மோஷல் பித்தவாத தொந்தரோகம், ஊஷ்ணம், குதாபடல், கண்ணெரியும், பசிதாகமுண்டாகும் வாய்கசக்கும் காடிபேகவனம் பற்றும்.

வாதமிரண்டு பங்குஞ் சிலேதம் மொருபங்குமோஷல் பித்த சிலேதம் தொந்தரோகம் தல்வரண்டு பிடரிசோகும், உடம்பெலலார் தினவுண்டாகும், வயிரெரியும் மந்தித்திப் பொருழும்.

சிலேதம் மிரண்டு பங்கும்வாதமொருபங்கு மோஷல் சிலேதம்வாத தொந்தரோக சன்னியுண்டாகுர். தல்வோஷம், வாய்தித்திக்கும், அன்னஞ்செரிக்காது.

சிலேதம்மிரண்டு பங்கும் பித்தமொருபங்குமோஷல் சிலேதம் பித்ததொந்தரோகம் உடக்குமிர்ந்துகூசம் தாகிக்கும்.

வாதமிரண்டு மாத்திரையும் பித்தமொரு மாத்திரையு மாயற் கொடுஞ்சுமை சிசுமேற்கொண்டு தாமூறடப்பதுபோல நாடி நடக்கும். வாதபித்த தொந்தரோகம் உதரம்கொந்து விடமிவலிக்கும் தாகிக்கும் திபனஞ்செல்லாது.

பித்தமிரண்டு மாத்திரையுஞ் சிலேதம்மொரு மாத்திரையுமா சில பிண்ணிந்தொட்டில் நடுவிலலாம். தபோல நாடி நடக்கும்பித்த சிலேதம் தொந்தரோகம் பசிமீராது, அடிக்கடி உதரம் விழும். மிதற்றும். நயனம் சரிம முகமெப்பொலிருக்கும்.

சிலேதம்பரண்டு மாதநிரையும வாநமொரு மாத்திசையுமாகி
ல் புணர்ச்சிபோல நாடினும் சிலேதம்பவாததொந்தரோகம், கபமே
லாபம், இனிபபைபிரும்பும் பசிதாக மதிகாமம்.

வாதமிரண்டிமாத்திசையுஞ் சிலேதம்பொரு மாத்திரியுமாகி
முநிர்தஅரணைவால் துடிப்புகளோல் நாடிவரும். வாநசிலேத்
மதொந்தரோகம உட்கவலிக்கும், எரிபும், திரிபுமிருக்கும் வடிவ
பொருளும்.

பித்தமிரண்டு மாத்திரியும் வாநமொரு மாத்திரையுமாகிய
ணையடித்தாநிபோல நாடிவரும். பித்தவாத தொந்தரோகம், உ
ட்கவலிக்கும், எரிபும், நெஞ்சுமாய் உறவுமுந் திச்சுறுத்திவரும்.

சிலேதம்பரண்டு மாத்திரையும பித்தமொரு மாத்திரையுமாகி
ல் வண்டிசுகரம்போல நாடிவரும். சிலேதம்ப நாடி தொந்தரோக
ம் என்னியுண்டாகும், உச்சிவலிக்குஞ் சேவிகேனாது. நாடி இனி
கும், வயிறுமந்திக்கும்.

வாய்வுக்கும் மந்தத்திற்கும் மூன்று நாடியும் அமர்ந்து தளர்
வரையோடும், பசித்திருக்கும்போது மூன்றுநாடியுந் தூங்கியோடும்,
பாப்டு விஷத்திற்கு மூன்றுநாடியும் அடங்கிற்றும், வயிறு வலிக்
கும், மூன்றுநாடியு மூன்றுநாடியும் வாங்கியோடும், கிரகதி நோய்
க்குக் கரைபுடைந்த அருவியைப் போலோடும், புண்புரைக்கு,
வாதபித்தம் பீனிசத்துவகு பித்த சிலேதம்பமும், குலைக்குச்சிலே
தம்பமும் பித்தமுஞ்சுழன்று காணும், கருப்பவதிக்கு வாதமும்
பித்தமும் கலங்கிக் காணும், கிரணியதிசாரத்திற்கு வாதமும் பித்
தமும் தளர்ந்துக்காணும் நீரமேகத்திற்கு நாடியெல்லாம் பணங்
குறைந்து ஏரியின்மேற் புரண்டு விழும் புழுபோற் புரட்டிக் கா
ணும் குருநாடி சேறித்தும், மேகபதிகப்பட்டால் வாதமும் பித்
தமும் பன்னித்துடிக்கும், என்னிக்கு மூன்றுநாடியும் படபடத்
தோடும், விக்கலுக்குச் சிலேதம்பமும் வாதமுந், சுரத்துக்கு வா
தமும் பித்தமும் உண்க்காய்ச்சலுக்கு பித்தமும் வாதமும் கலங்
கிக்காணும், விஷநீர்-சோகை பாண்டுக்கு திரிநாடியு மேகனைப
போல் மட்டும், தகையடிக்குடி, சுதயரோகத்திற்கும் பித்தங்கலங்
கிக்காணும், இளநீர், நெய், பால், இறைச்சிகளினுக்கு வாதங்
கதிக்கும், கோழி மாமிசத்திற்குக் கோபத்திற்கும் புணர்ச்சிக்
கும் பித்தங்கதிக்கும், சுரதோஷத்திற்கு பித்தம் வாதத்தை

தான்மெ. சீதருட்சைக்குப் பித்தத்திற் சிலேத்தமஞ்சேரும். புணர்ச்சிக்கு நாடி புழுப்போல கிமிர்ந்து வலித்துவந்துவாங்கும். பித்தசன்னிக்கு வாதமுஞ் சிலேத்தமும் அமர்ந்து பித்தம் வெடுவெடுத்து மிறிந்தும், மணசன்னி உடுத்துது அறுவ்சு, இசிவுக்கு வாதமுஞ் சிலேத்தமும் அழுந்திக்காணும்.

தோஷக்குறி விருத்தம்.

பேரான தோஷம் பிறந்துமுறைகேயும்
வாதான வாதமும் வன்னிகருந் தோஷம்
தாரான பித்தமுந் தழுவிய வெண்மைபாற்
சேரான வைபழுஞ் சுவப்பெறும் வாய்வினெ
வாயு வடங்கினால் வலமான தோஷம்போம்
வாயுவு மெழும்பினால் மன்னு நீதொன்று
வாயுவு நீதால் வடங்கிய வன்னிசார்
வாயுவு மாதாச மண்டல வோசையை
முசையி லேழு வொளி சீலோ னைந்து
நாசியின் மூன்று நாவிரண்டு
தேயுந் தேசனுஞ் தேர்து பிசிந்திட
மாசிலா நந்தி மகிழ்ந்துரைத்தானே.

ஓரான்டி லும் ஈரான்டி லும் சாகுங்குறி.

உறைந்தது நாசி பறுநிக் குறுதிகேள்
விறைந்திடப் பிங்கலை விடதோடின் ஒன்றுதான்
இறைத்த சடமாண்டி வெந்திமாதாம
பறந்தி விண்ணாட் பாயின் தான்டெனே.

திநிநாளிலும் ஆறுதிங்களிலுஞ் சாகுங்குறி.

எண்ணி யொருநா வியங்கிடிற் பிங்கலை
தண்ணிய திரிபாண்டி நற்பாது மாணம்
ஒன்றி யுபயத்தி லோடிடிற் பத்தரான்
மண்ணின் மதிபாநின் மரிப்பான் குறிவிதே.

திநிநாளிலும் பதினைந்துநாளிலும் சாகுங்குறி.

குறிக்கேளு நாசன்குறித் குலவிவாய் வழியொடிஸ்
மறிக்கேளு திரிநாளில் மரித்திவென் நப்பாது
தேரிகேளு மும்மலமுந் திசன்மிகக் குறைந்தவின்
பரிவாகும பட்சத்திற் பாருபிதான் தப்பாதி.

ஆறுதிங்களிலும் உடனேயுஞ் சாகுங்குறி.

தப்பாது வாய்கா தான் அற்றன் மெல்விழித்
உப்பாசத் தனுமறைபா வெழிந்திவன் மதியாந்

செப்பாகத் தாவி நிற்கச் சேர்த்துழ லலைந்திடினும்
அப்பாகேள் சா லிச மறித்தகற்பங் கொண்டிடே.

கொண்டிரி, தோஷக் குறிசொன்னு சேர்கந்தி
தணிநி முதநிற் தனிப்பல்லு நாக்கொன்றும்
மண்டிநித் தாது வனமாய்க் கறுப்பேரில்
ஒண்டிடு மாறினா னுறுதியாய்ச சாவானே.

உறுதியாய்ப் பித்த முடம்பினைப்ப தாகும்
பொயறயாகத் தூலிககற் போவான் மதியொன்றில்
அறுதியா மையகல் லத்தி யுலர்ந்தே
உறுதியோர் மதியி லொடுங்கடுஞ் சீவனே.

சாகாக்குறியுஞ் சாகுங்குறியும்.

உலகையாய்ச் சேந்திடு நாடியில்
அவக் கசம்வைத் தழுத்திடின மேலேறும்
தாவொத்து மேனோக்கிற் சாகா னொருநாளும்
பாவொத்துக் கிழ்நோக்கிற் பதைதயாமற் சாவேனே.

அமிர்தமுண்டுஞ் சாகுதல்.

பதைதக்கின்ற மூவரும் பச்சுவந்தப்பியே
பிதைதக்கின்ற வாதமும் பித்தமு நீங்கிடில்
கதைதக்கொண் டிருந்தாலுந் தேற்றி யுயிர்விடும்
பிதைதக்கொண்ட வாத பித்தமும் பெலநாமே.

கைவிதிங்குறி முதலியன.

பித்தமுடங்கினாற் பேசாதே போய்விடும்
எதிரிய வைய மெழும்பிடிற் கிட்டாதே
பித்திய வாத மெழும்பின் மருந்துசெய்
எதிரிய மூன்றி வியல்பை யறிந்திடே.

சாகாக்குறி சாகுங்குறி.

அறிந்தி டிட்மூன்று மடங்கியே முட்டி லும்
எறிந்தி லோடி லு மெய்நாதே சாவுதான்
பறிந்து நற்றுது பற்றற்றுக் கிழ்நோக்கில்
பறிந்தே யுயர்சென்று மறலிகைப்புக்குமே.

மகாதோஷக் குறி.

புள்ளியுத்தி நிற்கை மொருந்த வொருவியல்
எக்கி யுயர வெழும்பின் மகாதோஷம்
அச்சிய அந்திதா னாதாம் வாய்விற்று
வைத்து தன்மென வகுத்தனர் தாதிகை.

தசநாடிக ளிருப்பிடம்.

சாது முறைகேடனித்தகுதிச்சந்தோ
டோதுறுகாமியமுந்நெடுமார்
சாது நெடுமூக்குக் கண்டக் கருப்பருவம்
போறுது முச்சிபுநற்பத்தும் பார்த்திடே.

சாகாக்குறி சாகுங்குறி.

பார்க்கிற நாகாடி பதைப்புண்டப் பன்மால்
எற்கற்சிலநா ளிருப்பா னிறக்கிடான்
காக்கநிங் காமியங் கழன்று கற்புதோடி
ஆர்க்கி லெமலுங் கடவை துண்ணிடெய

மரணக் குறிகள்.

இரண்டினம் பிங்கலைபாயில் மறவார்ப்புறம், மூன்றுதின மி
டைகலைபாயில் இரண்டு பருவத்தத்திலும், பத்துதினம் மையத்திற்
பாயில் திங்களொன்றிலும், மூக்குவிட்டு வாய்விழி சவாசமபாயில்
மூன்றுதினத்திலும், ஐயகோகத்தா லினைத்தடிபுல் வீங்கிடி ல் திங்க
ளொன்றிலும், பித்தகோகத்தி லினைத்தடிபுல் வீங்கெல்ல மதிஆழி
ஞ் சிலேத்துமம் வெள்ளம்போல் மடமடெனச் சுருங்காபோடியில்
மறுகாலிலும், பித்தஞ்சிதறிபோடியல் மூன்றுதினத்திலும், வாதஞ்
சிதறிபோடியல் எட்டுதினத்திலும், வாதபித்தமிணைநெகடிநிலைநா
பிச்சிகரிபோடியுனுல்மண்டலத்திலும், மூன்றுமொன்றாய்க்கடி அர
ணைவாஸ்துடிகாணில் ஒருதினத்திலும், வாதபித்தசிலேத்தும மொ
ன்றாய்க்கடி தேட்கொடுக்குப்போலாடி ஒட்டம்போல் கடந்தாஸ்திங்
களொன்றில் மிணி நீங்காவிட்டால் திங்கன்பத்திலுஞ், சிலேத்தும
நாடி குதினையோல் கிமிர்ந்து சின்றல் திங்களொன்றிலும், காலை
ல் சிலேத்துமநாடியும், உச்சிமற்றித்தநாடியும், மாலைமல்வாதநாடி
யும் வகைதப்பியோடியில் நாலைத்துதினத்திலுஞ் சிலேத்துமநாடி
மலில்போலும், அட்டைபோலும் பகற்சின்றிடி ல் எழுதினத்திலும்
கோகஸ்தன் உமிதா சமீபத்தில் விழுகதிடினும் மரணம்.

பாசமாகக் கிழித்ததுணியை ரெயில் களைத்து மணிக்கடை
யிற்சுற்றி மூன்றேழுமுக்கால் காழினைசென் றறிந் துப்பார்ப்பில் வர
தநாடி குதித்துவாங்குது வர்ப்பொழுதினும் கல்லவையோல் வெளிந
தொடியுன் றுப்பத்தினிந்நாஸிலும், உரைத்துவாங்குதுல் ஷன்ப

துநாளிலும், அட்டைபேரல் நடந்தால் மூன்று தினத்திலுந் தந்தி போற்சண்டினால் அன்றுபொழுதிலும், பக்கஞ்சென்றெதிர்த்துவாங்கினால் முப்பதுநாளிலுமரணம்.

நாடிபுழுப்போல் நெளிந்தாலுஞ்சூடுகொண்டாலும்பஞ்சுபோல் மெதுவாயிருந்தாலும் அன்னம்போல்நடந்தாலும் பிணிரீங்கும்.

இடதுள்ளங்காற் குளிர்ந்தும், வலதுள்ளங்காற்சட்டுங்குழச்சு குளிர்ந்திடில் பத்துதினத்திலும், குழச்சுக விரண்டுங் குளிர்ந்து உச்சிவியர்த்து நாசிவிரைத்துஇளைப்பு விக்கல்தோன்றிடம்பெல்லாங்குளிர்ந்து விழியிருண்டால் மூன்றுதினத்திலும், பிடரி நெற்றி, சுமுத்தினுட்புரம் குளிர்ந்து விழிநீலநிறமாகி நெஞ்சிற்கபங்கட்டிடில் மூன்றுதினத்திலும், ஒருநாசியும், முழங்கைப் பள்ளமுங் குளிர்ந்திடதுள்ளங்காற் சூடாய்த் தொண்டைகறகறத்தால்ஐந்துதினத்திலும், அடித்துடையு மிரண்டுள்ளங்காலும் குளிர்ந்து இருசெவியும் விரைத்துநின்றாலிரண்டு தினத்திலு மரணம்.

வலதுள்ளங்காற் சுட்டி, இடதுள்ளங்காற்குளிர்ந்து உச்சிவியர்த்து உடம்பெல்லாங்கனலாயிருந்தாலும் புருவம் நெற்றி இடதுள்ளங்கைக்கட்டு உச்சிகுளிர்ந்தாலும், வலதுநாசியும் வலதுஉள்ளங்காலும் வெதும்பி இடதுநாசியை தேய்க்கும்போது சிவந்தாலும் உடல் ஆதியந்தமுஞ் சூடேறினாலும் பிணிரீங்கும்.

விழி, நாசி, காது, உச்சி, உந்தி, உள்ளங்கால், கைகள் வெளுத்து பாதங்குளிர்ந்தால் ஐந்துநாழிகையிலும், வர்தமும் பித்தமும் அடங்கி சிலேத்துமங்கதித்து உடல்வெளுத்து மார்பு குளிர்ந்திடில் மெண்ணாறுகடிகையிலும், சிலேத்துமநாடி, பெழுந்து வீழ்ந்திடிலிரண்டுகடிகையிலு பித்தமடங்கிவாதமுஞ்சிலேத்தம்முமேலிட்டுக்கண்டத்திற்கபமடைந்துஇளைத்து விழிமயங்கிச்சுழன்று கண்ணில் நீர்வடிந்தால் ஐந்து நாழிகையிலும், முகம்தண்டு உடம்பெல்லாம்நரம்புதோன்றி பாசிபோற்கண்பஞ்சடைந்து இருள்மூடினும்விசைநரம்பு குளிர்ந்துதளர்ந்து விறைத்துவாங்கிப்பொறிகளும்மிகுதியாய்த்தளர்ந்து நெறநெறனப்பற்கடித்து நடுக்கமுண்டாய் வாதபித்த சிலேத்தம் விட்டிடைப்போற் றுடிந்திடிலு மரணம்.

வாத பித்த சிலேத்தம் மூன்று வெட்டுப்பட்ட அரணைவாற்போற்றுடிக்கும், உடல் வேறுபட்டு குளிர்ச்சிகாணும், கையால்

முகத்தைத்தடவு மனிதரை ஆவலாய்நோக்கிப் பார்க்கும், ஈங்கிப்பருஞ் சுவாசமெய்தும், இரண்டு விலாவுமினைக்குந், தொண்டையிற்குப் பங்கட்டியிரையுங், கண்ணில் நீர்வடியும், எடுமிடியென்றெழுந்து விழும். உடல்மயங்கும், நாசினீளும், வியர்வைகாணும். விழியும்பல்லுங் கறுக்கும். கபமேலாடி முடிச்சவிழுங் கண் சுழன்று பலபேச்சாகுங் சீவன்மயங்கும்.

முதலாவது அவத்தை பிணவெடிநாறும், இரண்டாவது அவத்தை நலம்பேசும், வேற்றுமைகூறும், மூன்றாவது அவத்தைசித்தங்கலங்கும், நான்காவது இளைத்து மேலசுவாசம் வாங்கும், ஐந்தாவது முகடுபார்க்கும், ஆறாவது உடல்குளிரும், ஏழாவது அன்னம் விரும்பும், எட்டாவது கண்பஞ்சடைபும், ஒன்பதாவது உடல் வெளுக்கு, பத்தில் மரணம்.

ரோகஸ்தர்களின் தேகமுதலான குறிகள்.

விருத்தம்.

அறைந்தோம் வாதரோகியுடல் அவர்கண்முகமும் பல்மலமும் நிறைந்த விழியில் நீர்வடியும் நீண்டநாவு கறுத்திடவும் திறைந்த முள்ளாய் தானிருக்கும் சிறுநீர் பொறுமிக்கறுத்துவரும் முறைந்த நீருங் கறுகறுத்து முறையாய் ரோமுகண்டாமே.

வாதரோகியுடல் குளிர்ந்து முகம், விழி, பல், மல்கறுத்திருக்கும் விழியில் நீர்வடியும், நாக்குகறுத்து வறண்டு முள்ளுமுள்ளாயிருக்கும் சிறுநீர் பொறுமிக் கறுமையாய்க் கடுத்துச் சிறுத்திரங்கும்.

கலி விருத்தம்.

பித்தரோகி பெருமுடல் சூடாகும்
நித்த மாமுகம் நேர்விழி நாவுபல்
முத்த நீரு முயர்ந்தசி வப்பாகும்
சுத்த மஞ்சளாய்த் தோன்றிடக் கண்டிடே.

பித்தரோகியுடல் சூடாயும் முகம், விழி, நாக்கு, பல், மலம், மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாகவடியும்.

விருத்தம்.

விண்ணில் ரோகி விளங்குஞ் சிலேத்துவம்
திண்ண மாமுகக் திரைவிழி நாவுபல்
கண்ணிற் பிளை கருமலந் தான்வெளுப்
பண்ணி யேபிணி பகர்ந்திடக் காட்டுமே.

சிலேத்மரோகியுடல் வியர்க்கும், முகம், விழி, பல், நாக்கு, மலம், நீர் வெளுப்பாயிருக்கும் கண்ணிற் பிளைகட்டுமே.

விருத்தம்.

வேட்டுந் தொந்த ரோசியுடல் பன்முதம்
கிடந்த ரோவிழி நொம்மல் நாடிந்
தொட்டி மேபல் விதமாகக்காட்டிந்
மட்டும ரோசியின் மாபிணி கண்டிடை.

தொந்தரோகியுடல் முதம், விழி, மல், காத்து, வீர், மலம் பல
வித மாய்ந்தொன்றும்.

நாடி விளக்கம் பரந்தற்று.

—[—]—

மணிக்கடை நூல்.

—()—

மணிக்கடைக்குமேல் ராண்குவிசல்கள் ரிக் கைச்சுற்றாவை க
யிற்றினுலாந்து கண்டநொம் அலாவர்கைகெனல் பத்துவிசர்கடைபி
புத்தா துடல்வெறும், வாடவினூல் ரெஞ்சு, கால், கைமிற்குத்தும்,
உலையும், வயிற்றில் வாடித்திட்டியும் குன்மமு முண்டாகும்.

ஒன்பதே முக்காலுக்கு அசையாப்பு, பிளவை, வறட்சி, மித
நலுண்டாகும்.

ஒன்பதனைக்கு உடல்வெறும்பி விற்குந், குறிண்டாகும். விழி
காற்றும் உட்கரம். மேகமுண்டாகும். அன்னத்தைத்தன் னும்.

ஒன்பதேதாறுக்கு விழிகாற்றும். வீர் கெடுத்து கெடுத்தாங்கும்.
சித்தினைகொது பிளிகமுண்டாகும்.

ஒன்பதாறுக்கு செவிமர்தமாய்ந் கன் புசைச்சலாப மிருக்கும்,
குருக்கிவ வாய் மிறங்கி வலிக்கும், இவ்வுடைபும் அயரும் நடக்க
வெட்டாது.

சட்டே முக்காலுக்கு உடல் காற்றி, செவிஷந்தால் குட்டம்
போலுண்டாகும். மூலவாயினால் வயறுபொருழும், கன்காசமும்
பிளிகமு முண்டாகும்.

சட்டரைக்கு தேகவெறுப்பு, வெட்டை, செத்தி, குட்டம்,
சொரி, குடல்வாதர் தாதுகண்ட முண்டாகும்.

சட்டேதாலுக்கு உடல்வொருத்து வலித்திண்டர் தவ்வாட்சி,
வலி, பிளிரம், வியாவை, விசுத்திவல இனாபிர ம லுண்டாகும்.

சட்டிக்கு மேககாங்கை, வயிற்றில் மந்தர், பொருமல் வாயர்
திட்டி யுண்டாகும். அன்னத்தை கெடுத்துக் கையிதாது வேற்று
டற்படம்.

எழெழுக்காலுக்கு ஆலமேழம்பின் சைகால சார்ந்தம். தலைபி
புச்சும். மதந்திருச்சும். இரண்டி வட்டத்திற் கண்டமால் நாட்
செல்லுக்கால் நாசெய்திரந்த முண்டம்.

ஐறடைக்கு எழும்புநாற். பெரும். வயிற்றுப்பொருடல், சன்
னோரி. ஆறுநாறின் உடம்பிற்காந்தல் கால கை சரத்துவது அப்ப
குதியுண்டம்.

எழெழுக்காலுக்கு இப்பில் வாய்வுக்குத்து. வலி. பிடிப்பு, சிறி
ந்பித்தல். கண்வலி. பாண்டு. சோகை. மைகால் காந்தல் அதிகர்
திறை உண்டம்.

மருக்கு பித்தஞ்சிசிலேறும். வாயினுடையதம் கிரும். கடிய
சால் மை காந்தல். சிலந்திபுண்ணுண்டம். ஊஷ்ணமிகும் மலர்த
யும்.

ஆறெழுக்காலுக்கு அண்டவாயு. கண்வலி. மயக்கம் மூன்று வ
ருடத்தில் ஓடைப்பு. கல்லடைப்பு. மைகால் காந்தல். வயிற்று
முகத்தில் வியர்வை புண்டம்.

ஐறடைக்கு உடலில் வெதுப்பு. குத்தல். தாகம். அன்னத்து
வேஷம் சூதி, காநமுண்டம்.

ஆறெழுக்காலுக்கு மூலகாணி, புளிந்தேப்பம், சந்தி, குடைவா
மை, புண்டம். அரைசோறுபோற் கழியும்.

ஆறுக்கு இளைப்பும் நெஞ்சிற்கபமுண்டம் இருபது நாளில் ம
ரணம். ஐந்தேழுக்கால்முதல் நான்குவிரற் கடைவரை தேசத்தில் க
ண்ட பிணிகள் அதிகமாகி ஜீவன்பிரியும்.

மனிச்சுடைதல் முற்றிற்று.

பண்டிதாளிலக்கணம்.

அவ்ந்தஞ்செய்பவும் உண்ணவும் இன்னிக்கிழமையாகு

மாகாதென்பது வருத்தம்.

ஆமப்பா நிற்கன் புதன் சனிவாரத்தில்

ஆதரப்பில் மாந்தினுற் துண்டாகும்
சோமப்பா வெள்ளம்பலே மருந்துதின்றால்

சுகமேது மனிடமுது அதிகமுது

காமப்பா அருக்மினிலே மருந்துசெய்து
கருதுசெவ்வாய் வியாழத்திற் கொள்ளத்திரும்
காமப்பா பித்திமாழி பொய்யாயதயா
சரந்தினர் தன்வந்தரி சரந்தினரே.

சரி, புதன், திங்கள் இந்த வாரங்களில் மருந்து கருதிடிற
தாய் வெள்ளியில் நேயம்கும், அருக்கனில் மருந்துசெய்து, செவ்
வாய் வியாழத்திதுட்கொள்ளப் பிணிதிரும்.

மரணநாளறிய - விருத்தம்.

ஆமேரி புலத்திபனே மரணேத்தி
அடவான மரணமென்ற நான்தான்சொல்லுவேன்
வாமேரி அருக்கநான் பரணியாகா
வளமான திங்கட்சித் திசையாகா
தாபேரி செவ்வாய்த்ரு அத்திராடர்
நயவான புதனுக்கு அந்தமாகா
நானேரி குருஅருக்குக்கட்டையென்றும்
நலமான புரானாபுந் தாடந்திதே
நிதான சனிகான்போ அநியமாகா
நித்யுந்ருமின்னுளில் ரோட்டன்கண்டால்
வாதனாமருது அறுதியாகும்
வந்தரோய் தீதானு கொல்லுங்கொல்லுந்
நானு வைத்தியரே தாலைப்பார்த்துந்
தயவாக வைத்தியங்கள் செய்யவேணும்
கோனா போகருட கடாட்சந்தாலே
கொற்றவனே புலப்பானி சொன்னேன்பாசே.

அருக்கனிற் பரணியும், திங்கனிற் சித்திதையும், செவ்வாயினு
த்திராடமு, புதனில் அந்தமும், வியாழத்திற் கேட்டையும், வெள்
ளியிற் திராடமும், சனியில் தேவதியுங் கூடின வுத்தத்தினத்திற் பி
ணிகண்டால் தீதானு.

கவனிப்பு

ஒருகோயாளிக்கு மருந்து கொடுக்குமுன் அவன்வயதையும்,
வாதபித்தசிலைந்தம மென் னுஞ் சரிசருணத்தையும், பெலத்தையு
ம், அப்பிபாசத்தையும், தொழியையும், கோயுண்டாகிய காலத்தையு
ந், திபலசத்தியையும், மலோபாஸதபின் கிரமத்தையும், சரிசரு
ணதையும், நாடித்திதையும் கவனிக்கவேண்டியது.

வயதுக்குத் தக்கபடி மருந்தினளவை விகற்பித்துக் கொடுக்
சவேண்டியது. வாலிபர்களைப் பார்க்கிலும் பிள்ளைகளில் மருந்து

அதிகதுரித்திற் பிடிப்பதாய் பின்னை நன்குத் குறைந்த அளவிற் கொடுக்கவும்.

வாதபித்த சிலேதம குணங்களைச் சீர்தக்கட்டளை வெறுபரிவதுபோல் மருந்துகளு மந்தராதம் சட்டளைக்குத் தக்கபடி வித்தியாசகுணங்களைக் காட்டும். ஆகலா லந்தச்சரிசு கபாவத்துக்குத் தக்கபடி மருந்துகளை யுபயோகிக்கவும் பெண்களுக்கு மாநவிடாய்க் கிரமமாய்க் காணுகிறதும் காணாதுந் தெரிந்துக் கொள்ளவும். கெர்ப்பவதிகளுக்கும், பிள்ளைகளுக்கும், பாட்டுகோடுக்குத் தாய்களுக்கும், பெண்களுக்கும், பாதவிடாயாகும் காலத்திலும். நேர்வாளமுதலிய வெப்புலைய பேதிமருந்து ஸுஷுதங்களைக் கொடுக்கலாகாது, இத்தந்திற் சலந்து அர்ப்புணங்களை யுபயோகிக்கும்.

கடினவேலையெய்ய பஞ்சுமில்லாத புசிப்புலையவர்கள் வாய்மருந்துகளைச் சுகிப்பார்கள். அதிக செலவற்றுடன் சீர்பிரயாசமில்லாமற் காலத்தைகழிக்குஞ் சோம்பர்களுக்கனேக நோய்கள் சம்பவிக்கும். அவர்கள் வலியமருந்துகளைத் தாங்கமாட்டார்கள். ஒருமருந்தை விடாமல் நாட்படசாப்பிட வேண்டிய விஷயத்தில் படிப்படியா யதின் பிரமாணத்தை யதிகப் படுத்தினாலொழியக் குணத்தைத் தாமாட்டாது. ஆனலிக்கிரகம் சிலமருந்துகளில் வேறுபடும். இரதம், அயம், பாஷாணமுதலியவை நசுசோராத சிலமருந்துகள் சாப்பிட்டிவரவர குணத்திலதிகமாடு மாநலா லாவையவரின் பரிமாணத்தைக் குறைத்துக்கொண்டே வரவேண்டியது இந்நம் பாஷாண முதலிய சில ஸுஷுதங்கள் சரித்திற் சிலநாள் தங்கியொரேதடவையாகக் குணத்தைக்காட்டும். அவையவரின் குணமுழுமை நீங்காமுன் காலக்கிரமமில்லாமல் மற்றமருந்துகளையும் மாறாய்க் கொடுத்திற் பிணிநீங்காது.

பண் + காள் லக்ஷணம் முற்றிற் றது.

கெர்ப்பக்கோள் விருத்தம்;

பாஷாண பெண்மலடாந் கெர்ப்பக்கோளின்

பஞ்சுவுற்றைச் சொல்லுகிறேன் பாஷாணத்தோ

ஆர்ப்பா ஆண்மலடேயாதாமல்லா

அப்பனை பெண்மலடு பாஷாணத்தோ

மேய்பா நவமிதும் பொருளையித்தும்
கோச வில்லைபது சூலையிலே
மேய்பா தேவதையோ டேழாங்கர்ப்பம்
விரித்துவன்றய்ப புதுலுகிறேன் விருப்பிக்கேனோ.

கொம்பியபுழுவாலுங், சூலையாலுங், கலவிபிற்பூவொதுங்கிப்
போவதாலும், கருக்குழி பாசுபற்றி விளக்கமற்றிருப்பதாலும்,
மததனக்கொழுத்திருப்பதாலும், கருக்குழியிற் சதைவளர்த்திரு
ப்பதினாலும், சோரி, (இரத்தம்) கட்டியிருப்பதாலும், பேயாலும்,
சித்தந்தாலும், வாயுவாலும், மேகனைஞ்சியாலும், மற்றைப்பிணி
களாலும், கிசகந்தாலும் பெண்கள் மலடாகிறார்கள்.

விருத்தம்.

கருக்குழியின் ஆறுவியாதிபுங் கூறுகின்றர்.

புகலுகிறேன் முதல்தாந்தான் மலடிபென்ற
பூவைகருக் கருக்குழிதான் விளக்கமற்று
அகலுகிறேன் அகலாமற் பாசம்பற்றி
அடைந்திருந்தால் விர்தங்கே யனுகாதப்பா
ககலுகிறேன் கருதரத்தான் கருக்குழியில்வாழு
பிறைநதிருந்தால் விர்தங்கே நேராதப்பா
புகலுகிறேன் பின்னும்வரு கருக்குழியைமடி
தசைவளர்த்தால் விர்தங்கே தான்சொல்லாதே.

கருக்குழியிற் கிருமிவீன்று லதில்வாயுவும் விர்துவையுண்
னும், சதைகூடிருந்தால் விர்துசொல்லாது. கோடைகாலத்திற்
பூமிபிற்களலேறி உலா பூப்பதுபோ லுடலிற்களலேறிக் கருக்கு
ழியில் உவருண்டாயிருந்தாலும், யாபுசெய்திருந்தாலும், பாசுப
ற்றிருந்தாலும்; அதிற் சேயுய்கின்ற பாழாகும்.

விருத்தம்

சூரியவன் கருக்குழியிற் புழுதான்சேரில்
சொல்லாது ஐந்தாவ தப்பாகேளு
மெய்தந்தங்கே கருக்குழியிற் சோரிகட்டி.
சொல்லாது ஆறுவதப்பாகேளு
செல்லாது ஆறுவ தப்பாகேளு
செப்புகிறேன் கருக்குழிதான் மருத்திருந்தால்
சொல்லாது பிணையாறும் வியாதியாகுந்
சென்றபின் விரோதமோழருங்கானோ.

ஸ்திர் புறஹ விருவரும் புணரும்போது கருக்குழியிற்
பாசுபற்றி மருத்தால் அபபெண்ணிற்கு தலைகோரும், வாயுசிறை

ந்தி நந்தால் உடல்வலிக்கும். தனசவளர்த்திருந்தால் கொஞ்சிற்குத் தாம. வலிக்கும் சோரிகட்டி மிகுந்தாற்கெண்டை வலிக்கும். கருமகுழி மதத்தாக் கொழுத்திருந்தா லேபபயிதம். கருமியைநந்திருந்தால் முதுகுநோகும்.

கருக்குழி விளக்கமற்று பாசபந்தியதுமுதல் விபாதிநிற்

குணமும் அதற்கு அவித்தமுங் கூறுகின்றார்.

காணப்பா இவைவியரம் விரித்துக்கொல்லோம்.

காரிகைக்கு புணர்வேளை தலைதாவினாந்தால்

கோணப்பா கருக்குழியிற் பாசபந்திற்

கொண்டிதென்று தானகித் துசாரதிபெய்யும்

புணப்பா கோழியுட ததகபயாவும்

புகழான பருத்தியினைப் பரப்பொடொத்த

நோணப்பா அவள்குளித்த அன்மதொட்டிச்

கொல்லுகிறேன் திரிநாளு மறைததுங்கேளோ.

கொழிப்பித்து பருத்தி விளக்கமுடைய வலக்கக்கட்டி யனைத் து விடிககு விலக்கமாக்குதது குளித்தபுழிதல் (3) நான்வலா இம்மருந்தை யோனிச்சுட்டேய்த்துப்புணரககொல்லில்பாச அற்றுக் காபமுண்டு.

கருக்குழியில் வாயுவினாகிய இரண்டு விபாதிநிள்

குணமும் அதற்கு அவித்தமுங் கூறுகின்றார்.

கோணப்பா இம்மருந்தைபோனிருள் தேய்க்கும

கொடியானபருஷணையும் புணரககொல்லி

காணப்பா இப்படியே மூன்றுகாட்செய்

கூலமான பாசபந்துக் கொப்பமுண்டாம்

கூலப்பா புணர்வேளை புடம்புகொந்தால்

அப்பனை வாயுநிறைத் திருக்குவதன்று

வாணப்பாபெருங்காயம் நல்லெண்ணெய்வார்த்த

மததித்து யோனி துட் பூசுகொல்லே.

பெருங்காயத்தை நல்லெண்ணெய்வார்த்தனைத்து யோனிச் சூட் பூசி மூன்றுநாள் புணர்ந்தால் வாயுநிலும். திரிநாளு சூடன் கோழிப் பித்துக்கொந்தைத்து மூன்றுநாள் யோனிற் பூசிப் புணர்ந்தால் சதைவளர்த்திருப்பது யாவும்.

கருக்குழியில் சதைவளர்த்து மூன்று விபாதிநிள் குணமும்

அதற்கு அவித்தமுங் கூறுகின்றார்.

பூசியே மூன்றுநாள் புணர்ந்தானுயிற்

புதல்வருண்டு மூன்றுவ தப்பாகேள

பூசியே புணர்வேளை யவட்சககாவும்

குறைபாமல் கொஞ்சமாய் பிடித்துதானும்

நாசியேயோனியெக்ரோந்தி தாந்தி க்ரோநாந்
தனாவனார்த தெனவேதிப் பிவிதர்ப்பூம
நாசியே கோழிபட்டிந் துளரோந்
வாட்டியே யோனியேந் தாந் கொல்லே.

கருங் குழியிற் புழையிற் தாநாம் விபாதியின் குணமுங்
அதற்கு அவித்தமுங் கூறுகின்றார்.

தடவியே மூன்றுபாட் பணார்த்தானாகில்
தப்பாதுயிர்சொன்னாம் தாலங்காட்சி
மடவியே புனாவெனே புதுகுரோந்தாத்
அயட்சங்கே நெருங்கி நைந் திருக்குதென்று
விடவியே நாயகிபுறப் பரிசுநாதான்
வெந்திரில் மூன்றுபணர் தூக்கியாட்டி
படவியே மூன்றுநாம யோனிக் குந்தேயக் துப்
பந்திடவெயின்னைபுண்டாம் பண்புதானே.

இவ்வாறு, அநிதாநம், பெருங்காயம் வகைக்கு மூன்று பணங்
டை வெந்திரிலாட்டி ன்மூறுநான் யோனியிற் புசுப்பினார்ந்தாற் கிரி
யிவினமும.

செக்குழியிலிதர்த்தமடிப ளுந்தாந் விபாதியின் குணமுங்
அதற்கு அவித்தமுங் கூறுகின்றார்.

நானென்ற ஐந்தாவ தப்பாதேந்
தமுனைவிலே நென்னைக்கால் வலித்துநானால்
வானென்ற சோழியவன் கருக்குழியையொப்பி
நைந் திருக்கு தென்றிறித் து மைந்தாநியம்
பானென்ற கங்காயம் பஞ்சதானை
பச்சையபூதம் புழுது அட்டிவாங்கி
மானென்ற அவள்குணந்த தாலாநாநிள்
மாதண்ண அள்ளுக்குக் கொடுத்திடாயே

கடுக்காய், சர்க்கரை, பச்சைகர்ப்பூம், புழுதுள்ளோர்ந்துவிட்
ட மூன்றுபாருண்ண டுத்தக்கட்டு கிந்து 1.

யோனியிற் பூசுமருந்தும் கருக்குழி மருந்திருக்கம்.

ஆரம்பவியாதியின் குணமுங் அதற்கு அவித்தமுங் கூறுகின்றார்.

கொடுத்திடவெயின்னைபுண்டாம் குணநாதானில்
கருக்காய் யோனிக் குமருந் துடி
கருக்கிடவெயின்னைபுண்டாம் குணநாதானில்
மாதண்ண அள்ளுக்குக் கொடுத்திடாயே

படுத்திடவே யோனிக்குட் புகிக்கொண்டு
பாவையுடன் கூட்டவே கெர்ப்பழுண்டாம்
எடுத்திடவே அருவ தப்பாடென
ஏப்பமிட்டால் புணர்வேளை மதாத்தென்னே.

வேறு விருத்தம்.

மதர்ந்துமே கொழுந்திருந் குதென்றுதானும்
வாகான சவர்க்காரங் கடுக்காய்சாரம்
எதைத்திவைகள் மனனாக அரைத்தவாங்கித்
தடவியே டணர்ந்திவாய் மூன்றுநாளும்
பிதர்த்துமெத்த கெர்ப்பழுண்டா மேழகங்காட்சி
பேயாலும் பிதிராலும் பிழைதானுண்டு
ககத்துமினி சாந்தியொன்று குட்சமாகச்
சொல்லுகிறே னன்றாகக் கேளுகேனே

குங்குமப்பூ அநிமதம், நந்திரகம், வெர்ச்சிட்டரைத்தா
மூன்று நாளையோனிக் குட் பூச்சொல்லிப் புணர்ந்தாற்கருக்குழி
மதர்த்திருத்தல் திரும்.மேற்சொல்லிய மதர்ந்துவகை யொன்றுக்
குப் பணவிடையொன்று வீதமரைத்து ஆண்டிள்ளைகட்டு லிக்கத்
திற்பூசியும் ஐந்துபணவிடை யரைத்துப் பெண்களுக் குயோனி
யிற்பூசியும் புணர்ந்திடில் கெர்ப்பக்கோள் விலகிக் கருத்தரித்துப்
பிள்ளையுண்டாம்.

பித்தமலட்டுக்குணம்.

சிறுநீர் மஞ்சளாக் கரைந்ததுபோ ழிரங்கும்

நிவர்த்தி.

வேப்பலகு, சித்தித்தண்டு, முத்தக்காசு, ஒர்நிறையாயிடிந்
துப்பிழிந்தசாறு படி-கல், ஆவின்னெய்படி-கால், ஒன்றாய்க் கலகா
ச்சிக் குளித்ததுமுதல் குன்றுராத்கொண்டு பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி
யுண்ணத்திரும்.

மந்திஷ்டிவேர், ஆடாதோடை, அமுதவல்லி: தூதுவேளை
பிசமி, வேப்பலகு, சிவகை, சிறுகுறிஞ்சான், சுக்கு இவைவாட்டும்
பசுனெய்யில் வேகவைத்துக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாள் சாப்
பிடத்திரும்.

வாதமலட்டுக்குணம் நிர் இறத்தம்போலிருக்கும்

அதற்கு நிவர்த்தி.

வூறுப்பு, பெருங்காயம் பருமியம்பண்ணி கூட்டிக் கற்றாழை
வேரியன் சாற்றிலுரைத்துப் புண்ணைக்கூப்போலுருட்டிக் குளித்
ததுமுதல் திடுவாநந்தவும்

புனிதர்மேல் வியாழஞ்செய்து இந்துப்பு பெருங்காயங்கூட்டி
புறங் காடிவிட்டுக் கலக்கிக் கொள்ளத்திரும்.

விஷப்பாலை, வெப்பாலை, வாதுமூலை, நெல்லி, தானூ, கொ
ன்றைப்பட்டை, கொடியேலி, இந்துப்பு, சுக்கு வசைக்கு மூன்று
கழஞ்சு அரைத்து மிளகச்சாறு இருநாழி, தெய்வாழி இவைவெல்
லா மொன் றுங்கலந்து மெழுகு பதமாய்க்காச்சி வடித்துக் குளி
ந்தவழி நல் மூன்று நாளை நந்த வாயுநிருமிதிரும். பாதுமண்ணமு
மூண்ண.

அலகைகமலட்டுக்குணம்.

அரிவைவயர்கள் பூத்தநாலில் இடையங்கத்தில் வயிறுநோ
ரும், நீர்க்கித்து வெளுப்பாயுள் கையப்பாயுள் சுவப்பாயுமிற்
கதும்.

நிவர்த்தி.

காதுக்களவிவேர் அரைத்துப் புண்ணிக்காய் யளவு ஆவினவெ
ன்னவெய் பாக்களவு கலந்துக்கொண்டு குளித்தது முதல் திரிசுள
நுதத்தி துற பதநிபம ஆவின்பாற போடண்ண.

பெற்றமகட்டுக்குணம்.

உடல்பாசுத்து உஷ்ணமாய் வளிக்குள் சாலெரிடம் சிறுநீர்
கழுதை நீர்போயுள் சந்திரபோல மிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

சாறுகெல்லென்னெய் படி-முக்கால் கந்திரகம் ஒருகாசெடை
பிந்தில தன்னி ஒருகழஞ்சு, வரப்பூலாக்கொழுந் ம பாக்களவு அரை
த்து எண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி முதலானது முதற் பதினை
நூதான் வரைக்கும் கரண்டியிதஞ் சாப்பிட்டுங்கடும்பத்திரமாயுளுக்
கவுயர்.

வறட்சிமலட்டுக்குணம்.

எவ்வளவு அசுவஞ்செய்தாலுந் சீரமுலர்க்குபோம் அடி
கடி. கொட்டாவி யுண்டாதுள் சொர்பனம்பலகாற் காண்பிக்கும்.

நிவர்த்தி.

பெரும்பூசணிப்பழத்தைத் தலைமிறேய்த்து 3-நாள் ஸ்காண
ஞ்செய்கித்துக் காற்படியாவின் பாலிற் சிறு எலுமிச்சம்பழம்பிழி
ந்து அம்மான்பச்சரிசி சமூலமுமரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு
போட்டுக் கலக்கிக் காலமே 3-நாளாங்கொடுத்து அப்பால் மேற்
படி எண்ணெஞ்செய்து 4-5-நாள்வரை சாப்பிட்டுவரவும் இச்சாப
பத்தியமாயிருக்கவும்.

வாயுமலட்டுக்குணம்.

கெற்பப் துழியைச் சுற்றி வாடிநிற்கும் உண்ட அசனம் உண்டம்
ச சமியாது பொருடும் எப்படுகி.

பெயர்ந்தி.

மத்திஷ்டி க்கிழந்து, திரிபலை, நெற்காய் நெல்லி, அமநாகம்,
மஞ்சள், பெருங்காயம், மரமஞ்சள், கடுகுரோகணி, கரிப்பாலைவே
ர்த்திரிகாமப்பாலேவேர், தேள்கொடுக்குவேர், அழுக்குனாகிழங்குநீர்
வள்ளிக்கிழங்கு வகைக்கு விராணிகை உடேகால் ஆயின் பாலில
ரைத்து ஒருபடி நெய்யிற்போடு நாலுபடிபால் கிட்டு தீபம் போல்
மூன்றுநாளெரித்து நாலாநாள் பதமாய்க்காய்ச்சி கரண்டிவிதம் ரு
தகமானநாள்முதல் கடு-நான்வரை இருபோது கொள்ளவும் பத்தி
யமாயிருக்க வாயுமலடுகிறும்.

பேய்க்குமட்டிச்சாறு, பால்வகைக்குப்படி-ச. தேங்காய்பால்
படி-க. சிற்றாமலிக்கெண்ணெய், சுருள்ளிச்சாறு வைக்கும்படி ந-
கடுகு வெள்ளுள்ளி, மஞ்சள், இந்துப்பு, கடுக்காய், கடுகுரோகணி,
மதுரம் திரிகடுகு ஓமம், வாய்விளங்கம் சீரகம் அரந்தை, கோஷ்ட
ம் சிவநாகபட்டி சன்னலவங்கப்படை வகைக்குக் கழஞ்ச-ந.. அரை
த்து எண்ணெயில் கறைத்துக்காய்ச்சி அத்திரந்திகரண்டி விதங்கொ
ண்டுரை கெர்ப்பவாயு கிருமி நீராட்டி உதாரோகம் பெருவயிறு
கெண்டைநிறும்.

சிற்றாமணக் கெண்ணெய் ஆயிலெய் விழிச்சாறு வகைக்குப்ப
டி-க சுருள்ளி திரிகடுகு வாயு கோஷ்டம் இலவங்கம் ஏலம் வெள்
ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-சால்-ஆயின்பாலாலாட்டிக் கலந்துபுரமா
ய்க்காய்ச்சி வடித்துக் காலமே காற்சேர்விதம் மூன்றுநாள் சாப்பி
ட்டு ஆறுநாள் பத்தியமாயிருக்க கெர்ப்பவாயு கிருமி முதலானவை
நிறும் நேகங்குளிறும்.

மாதமுடிக்கல்லாத பேர்களுக்கு.

வேலிப்பருத்திச்சாறுநந்தினுலர். தூதுவரை ருப்பைமேனி உ
ருண்டையாக் கிடக்கிற குளத்தாப்பாசி வகைக்குக்கொட்டைப் பா
க்குப் பிரமானமடைத்து சர்க்கரை கலந்து மூன்றுநாள் எரிநுலு
ம். காட்டுக் கருணைக்கிழங்கு யகைந்துப் பாலில்கலக்கி ந-கானாந்
தினும் பேய்க்குமட்டிவேர் புகையூல் கார்கோலரிசி சமனிறை
யாயரைத்துக் கண்டங்கத்திரிபழச் சாற்றி எருந்தினுலும். கீழ்ப்ப
னைக்கிழங்கு, பரங்கிப்படை வகைக்குப்பலம்-ச-நுறனித்து கரு

பயகொள்ளில் ச-ப-ப-தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்தி
ருந்ததில் குரணத்தைப்போட்டுக் கண்டபெயர்ந்து ஆதிசந்திசாய்
பிட்டுவந்தாலும், மாவிலிங்கப்பட்டை குரணஞ்சொத்து தினைத்தவிடு
கலந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் நட-நானருந்தினாலும், என்
கைக்கழுவினதண்ணீர்ப்படி அரை-யில் ஒருபல ஒழுத்தைப் போட்டுக்
கொடுத்தாலும் கொடியேலிவேர் எலும்பச்சங் காயப் பிரமாணமரை
த்து கொள்ளவித்த தண்ணீரில் நட-நானருந்தினாலும் குருஞ் சாச்சா
யு. ஆவின்பால் வகைக்குப்பாடி மாகாணி யொன்றாய்க்கலந்து மூன்
றுபோது கொண்டாலும், சிவந்த நாய் குவியும். சிறுகிளாவு மரைத்
து கீரில் கலக்கிக் கொடுத்தாலும் புளிமடல்கிழங்கரைத்து பாசில்
ஒன்றுநாய் கொடுத்தாலும் குதகக்கட்டி கிங்கமாநழுவுக்குண்டா
கும்.

பாழேமல்மலர்நிக்குணம்

அடிவயிற்றில் பாதந்தர்சாந்நென்று வலிக்கும்

கிவர்த்தி.

என்றொண்ணைய்படி-பாக்கால்-முத்தக்காசு சுழஞ்சு உ. வரப்
பூலாக் கொழுது, சாரண்க்கொழுக்கி வகைக்கு ஒது கொட்டைப்
பாக்கு பிரமாணமரைத்து எண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து
கொண்டு குதகமான நான்முதல் பதினைந்து நாள்வரை ஒருகரன்
மலிதம் உண்டு வரத்தீரும். பத்தியமாயிருக்கவும், வரட்சி, மலி
திரும.

கெர்ப்பப்பழுச்சுணம்.

வாந்திபண்ணும், வயிறுநோகும். உ-மாதம், நட-மாதம் முழுக்
குருன்றுநன் னுண்டாகும், உடல்வெளுக்கும். தினவுண்டாகும்.

கிவர்த்தி.

ஆசனையிலைச்சாறு, நரும்பினாறுக்கிலைச்சாறு, சிற்றமண
க்கொண்ணெய், சுநப்புக்கட்டி. இவைவெயல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்துநா
ய்ச்சி விட்டுந்ருவிலக்கமாயிருக்கிற நட-நானுக்கொள்ள பாழிலிக்கு
ந. சுநுததிக்கும.

பாகயிலைச்சாறு, குமட்டிக்காய்ச்சாறு, எருக்கிலைச்சாறு, வி
ழிலிலைச்சாறு வகைக்குப்பாடி-க. வேப்பொண்ணெய், ஆமணக்கெண்
னொய், ஒன்றாய்விட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி காசிலைக்கொண்
மலரலக்கட்டி கொட்பப்பழு, கிருமி, வரத்தீரும்.

மெர்ப்பப்புழுக்குணம்.

மாதவிடாய்காலத்தில் அடிவயிற்றிற் கருத்தென்று வலித்து
ஆதகம் இறைச்சிகழுவின தண்ணீர்போலக்கூறும, புருடமுடன்
கூடுங்காலத்தில் அதுபோலவே யோனிவழி நீர்போசீர்வசிகைற்
கறைப்படும்.

நிவர்த்தி.

சீர்தில்வேர், ரானுங்கள்ளி, இலைமஞ்ளரி வேர்க்கொற்றம் வடி
த்து ஆவினெப்பிட்டிக் குளித்தது முதல் 3-நாள் உண்ணாத்தீர்ந்
பத்தியம் பாலுமன்னமுங் கொள்ள.

ஷெ கிருமிசுட்டும் பொதுப்பிடியோகம்.

சித்திசூழலம், சாஷணவேர், பொன்னுங்காணி, சமனையா
த்து தேங்காய்ப்பாணில் குளித்தது முதல் ௩-நாள் நந்த கொர்ப்பப்
புழுவிழும். விப்புநுதிதிரும் முன்போற்பத்தியம். கத்தியாவட்டை
வேர் சூதணம்பண்ணி சூதகமாயிருக்கும்போது வெருகடிப்பிர
மாணம் ஆவின்பாலிற் கொள்ள குறட்டைக்கிழங்கு பலம்-2 ஆபி
திண்டாப்பாணவேர் பலம்-முக்கால். வெள்ளுள்ளி பலம்-முக்கால்வ
சம்புபலம்-கால் சிற்றமணைக் கெண்ணெயிற் பதமாய்க்காச்சிவடிந்
து சூதகமாகநாலுநாளைக்கு முன்கொடுக்க வயிற்றுசுழியும் மோருஞ்
சாதமுமுண்ண. தகரவினையை அரைத்து அறுபது நாழிகை சென்
றமோரில் சூதகமாயிருக்கிற 3-நாளும் கொள்ள குருஞ்சாவேர் பா
லில் அரைத்து இனவெர்பீரிற் கொள்ள ஆண்வசம்பு, வெள்ளுள்ளி,
வகைக்குப்பலம்-1 பூரீச்சன்னங்கழஞ்சு அரைத்து அரைப்படி
தேசிரீரிகலக்கிக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி எலுமிச்சங்காய்ப் பிசமா
ணம் மாதவிடாய்காலத்தில் மூன்று நாட்கொடுத்தி வாழைமலைபை
விரித்து அதில் சூத்தியிருக்கச்செய்தால் கிருமிகள் சொழுந்து
போல விழும் இந்தப்படி 3-மாதம் 3-விசைசெய்யக் கொர்ப்பமுன்
டாகும்.

பர்சைக்கற்பூரம், மிருதாசிங்கி, செண்பகப்பூ, மாசிக்காய்,
வெள்ளெருக்கின்வேர், சிறுகுறிஞ்சாவேர், சாஷணவேர், வண்
டோதரிவேர், கருப்புக்கட்டி வகைக்குப்பலம்-2 தண்ணீர்விட்ட
ரைத்து 14-உண்டைசெய்து ஏழுநாளாண்டு எட்டநாள் அகத்தி
ச்சாறுகிலும், தும்பைச்சாறுமீதும் காற்படிசாறு குடிக்கக் கூன்
டோடே புழுவிழும், சூதகமாயிருக்கும்போது சினிபலம்-1
அரைப்படி ஆவின்பாலிற் போட்டுக் கறைத்துக் கொடுத்து மறு

தினத்திலும், அப்படியேயெய்து மூன்றாள் புரம்கித்தை ஒரு
வைச்சாணிமற் புதைத்து மறுநாளெடுத்துத் தோல்நீக்கிப் பெல
மறித்து உண்டு மூன்று விடையை அரைத்துக் காற்படி ஆவின்
பாவின்கொடுக்கக் கொடுப்பபுழுவும் வயிற்றிலுள்ள தற்றப்புழுக்
கூறும் செய்து விழுந்துபோம்.

சாந்தி கூறுகின்றார்.

சேனப்பா குதநிலை மாதனையி நிலையம்
கெடியான கஸ்தூரி மஞ்சள் தானும்
நான்பா அரைத்துநன்றும் பாசமுதற்சிறை
நலமாக மேல்நோக்கித் தடவச்சொல்லி
வேளப்பா புறவுனைத்தா நிற்கவைத்து
விவரமுடன் கிழ்நோக்கிப் பார்ச்சாசொல்லி
வான்பா மருத்தெல்லாத் தூற்றிலாரி
மாயிலையி லெல்லாதான் வாங்கிக்கொள்ளே.

வாங்கியதோர் மருத்தனை யவன்முன்காட்டி
மைந்தனே வாசலிலே புதைத்துவைத்து
பாங்கினைக் குளிப்பிவித்துப் புடைவரல்கி
பண்பான அகிலுடன்சாம் பிரானிகந்தம்
தேங்கியதோர் தேசமெல்லாம் புதைத்துநன்றாய்த்
தினம்மூன்று தரந்தானும் புதைத்தபோது
எங்கியதோர் தேவதையும் பூதப்பிரேதம்
எவ்லொடு பிராகவகை யெல்லாம்போமே.

முன்வொன்ன அவித்தற்குக்கு எடைபாசங்கூறுகின்றார்.

போ குமப்பா மருத்தையோ நிர்த்துட்பூசப்
பூட்டிக்நே மெடைபாசம் பிடித்தாக் கேளு
ஆகுமப்பா பனவிலைதான் வகையொன்றுக்கே
ஆண்பிள்ளைக் கஸ்வண்ண மாத்நைப் பூச
எகுமப்பா பெண்ணுக்கல் விடைதா னேந்து
எரிபெங்காண் வியாதிமுதல் வினோத மெல்லாம்
பாசுமப்பா மலிவல்ல பிள்ளை யுண்டாம்
பாடினேன் கொடுப்பத்தின் கோணத்தானே

பத்தியங் கூறுகின்றார்.

தானென்ற பத்தியஞ்ஞட் சத்திற்சொன்னேன்
சாதமாய்க் கட்டியதோர் உப்புமாரும்
வேனென்ற புரியரை சிப்க்கொழுந்து
மேலான கொல்லிகாய் அரிசெல்லிக்காய்
தேனென்ற வெள்ளாடு ஆமைமுயலாகுந்
நிறமான உயிற்றுந்நி காடைமானும்

பாளைன்ற மறையாரும் சுரமீனாகும்
 பன்பாள் தெளிந்துமன் பிளமுமாமே
 ஆமப்பாசர்க்ககராதேன் * கிரையாரும்
 ஆவின்பால் ரெய்யாரும் பப்பறுமாரும்
 ஆமப்பா துவரையோடு பொன்னங்காலரி
 அவரைக்காய் தூதுவர்கீ சமலமாரும்
 ஆமப்பா தித்தித்த தெல்லாமாரும்
 ஆகாத கைப்புலவர் புனிதமாரா
 ஆமப்பா பழவகைக னெல்லாமாரும்
 ஆத்தாட்குப் புசித்த மதுவுமாமே
 மதுவாகுங் குளிர்ந்தசலங் கிட்டவாரா
 மைந்தனே கொதித்தனர் மிகவுநன்று
 சதுவாரும் வேதமுறை சண்டிசொன்னென்
 சத்தியந்தா னிந்தநால் ஈர்ந்தபீரார்
 அதுவாகு மிதுவாகு மென்றே யெண்ணி
 அலைந்தலைந்து திரியமா லநுளைநோக்கிப்
 பொதுவாரும் கிளைவுசொன் டிருப்பாராகிப்
 புத்திரித்த முத்திமுதற் புனிதமாமே

பெரும்பாட்டி-ஞானம்.

வீருத்தம்.

சையோகர், டோய்பர், தனித்த சுழியோகிய
மெய்யாக விர்து விழுகியபு புண்ணுதப
மெய்யு தன் தண்ணுட்டு மாந்தபு பிழம்புபாபம்.
டோய்பர், தண்டிசிற டோய்ப்பிக்கு மிதத்தம்.

[illegible]

நிவர்த்தி.

காலற்பட்டையை புரிந்த அருமைமோட்சம் யுலாத்திற் கட்டி
பயிழிந்து அதின் குழைதானிடை சந்தனங்கலக்கி சன் லுரட்டுக
ள்ள திரும்.

செல்லிக்காய்க்காறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, கறுப்பாங்கூர்
ஆகியனப் பலகட்டுப்படி, -முக்கால்; தாளிப்பந்தரிலும் முக்கால்
சாதிக்காய், ஏலம், கொம்பு, அரந்தை, அகிலுதாம், கீசப்பனாமி
மூக்குபனகக்குப்படி-க. தேங்காய்ப்பாணியைத் தூப்போட்டுப் பத

மாய்க் காச்சிக் காண்பு விதங் கொள்ளப்பெரும்பாடு, வெள்ளை, நீர் ச்சுறுக்கு, நீர்க்கட்டு, சதைபடைப்பு நீங்கும்.

நீர்வள்ளிக் கிழங்குச்சாறு, துத்திவேர்ப்பட்டை, முசுமுசுக் கை, கன்னுரிவேர், பூமி சர்க்கரைக்கிரந்த, நீலைப்பனைக்கிழங்குபா லிலைபந்து செய்திட்டு லேகிபமாய்க்கிண்டி யநுத்தத்திரும். கஞ்சா யிலை, எலம், ஆவிசெய்யிலைத்து வாழைவிற்றிசு ஆவலைவேர்க்கி யாமுஞ்செய்து ஒருசட்டியிலிட்டு வாவிற்சில் வேடுகட்டி யதின்மே ல் மீனைவைத்து இரண்டுநாழிகை புட்டலியாய் வெந்தபின்னெடுத் து கவரமும் சிலம்புமுள்ளும் நீச்சி பத்துநாள் சாப்பிட்டு அந்தி சந்தி ஆவலைவேர்க் கியாமுஞ்சுத்து வரத் திராப்பெரும்பாடுந் திரும்.

எலம், சன்னலவங்கப்பட்டை, ஆவாரம்பூ, நெல்லிமுள்ளி, சுற் றண்டு வகைக்கு வராதனிடை-௩-பொட்டுத்து வடிக்கட்டி மூன்று பங் குசெய்து மூன்று இளநரை மேற்றெல்லிசிக் கண்டிறந்து ஒவ்வொ ள்விது மொவ்வொரு பங்கிட்டடைத்து ஐலத்திலுபது நாழிகை வைத் திருத்தெடுத்து இளநரைபூற்றி யதிற்கொஞ்சந் தேன்னிட்ட ருத்தவும், சூப்படி மூன்றுநாள் செய்யத்திரும். தேங்காய்ப் பால், உதியம்பட்டைச்சாறு, பசுபால், வகைக்குப்படி -வ-முருங்கைப் பி டுச்சு, உதியம்வினை நெல்லிக்காய் பிரமாணமாகத்து அதிற் கலக்கி சுருட்டிக்கத்திரும். முருங்கைப்பூவை யரைத்து தேங்காய் பாலிலாவ து வெள்ளாட்டி ய் பாலிலாவது வெல்லங்கட்டிச் சாப்பிடத்திரும். கருங்குருவை யரிசிமாவில் கவிற்றும்பைச்சாறுவிட்டுக்கவிடுகிண்டிச் சாப்பிடவும். வாளுளுவையரிசிமாசு பிரண்டைச்சாரிட்டுப் பிரிப்பிட்டுச் சுட்டி எருமைநெய், கருப்பட்டிக்கட்டி கூட்டியுண்ணத்திரும்.

அதிமதுரம், கெந்திலகைக்கு விடாகனிடை-ச. ஆடாதொடை ச்சாற்றலாட்டி நெய்யிலேவேகவைத்து திரிநாளுண்ணத் திரும். சுட லேயில் வெந்த அஸ்தியையிடித்துச் குடினித்து விடாகனிடை-௨௦. அரிசி விடாகனிடை-௬ ஜாதிக்காய் விடாகனிடை-௧௦ ஜாதிபத்திரி விடாகனிடை-௬ இவைகளைக்கல்லுமலிவிட்டு சுட்டப்பாறையாலிடித் து வெள்ளாட்டு செய்யில் வொருகடிச்சூரணம் அந்தி சந்தி கொள் ளத்திரும். சிறுசெருப்படிச்சாறு ஆவின்பாற் சமன்கலந்து காலை யில் நானாள் கொள்ளத்திரும் சிலந்த புதுச்செங்கல்லப்பொடித்து வடிக்கட்டி அதற்குரிகர் சீனிகட்டி வொருகடித்துடன் ஐந்துநாள்ந் திராதி கொள்ளத்திரும் புனை, புளி தள்ளவும்.

தேங்காய்ப்பால், ஆலின்பால் வகைக்குப்படி-அரை, முந்
ரைப்பூவை யரைத்து தேங்காயளவு பனைவெல்லம் பலம்-௩-௬ட்டி
லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கு எலுமிச்சங்காயளவு கால்மண்
டலங்கொள்ளப் பெரும்பாடு தீரும். ஆலிலியப்பட்டையை நீர் விட்
டரைத்து எலுமிச்சங்காயளவேடுத்து பச்சரிசிமாவிற் பிசைந்துரு
ட்டிக் கருகாமலடைசுட்டுமுன்றுநாள் ஆறுபொழுதுண்ணத்தீரும்.

இலந்தைப்பட்டை, ஒதியம்பட்டை, நாவற்பட்டை, அத்திப்
பட்டை, அரசம்பட்டை, மாம்பட்டை, வேலம்பட்டை வகைக்குப்
பலம்-௧. உலர்த்திச் சூரணித்து இதற்குச்சரிபெடை பச்சரிசிமாவு
ம் கலந்து பனைவெல்லஞ் சேர்த்து பிட்டுச்செய்து வெண்ணெய் சேர்
த்து ஆறுநாள் உண்ண நாட்பட்ட பெரும்பாடு தீரும் இச்சாபத்தி
யம்.

ஒருபடி நல்லசுவத்தில் பூங்காவிபலம்-௩-பொடித்துப் போட்
டு ௩-நாள் ஊறினபின் தெளியிற்று அந்திசந்தி விராமனொடை
படிகாரம் பொரித்து அதிற் கலந்து ௩-நாளுண்ண நாட்பட்ட பெ
ரும்பாடு தீரும்.

கெர்ப்பகுலைக்குணம்-விரூத்தம்.

கேளாய் பெண்ணை சூலை கர்ப்பம் கெடுதிசெய்யும் வழிமார்க்கம்
மீளாக் கனலும் கருக் குழியில் மிகுந்த வாயு வனுசரிக்கும்
நீளாச் சூதற் தான் பிரண்டு நிறைந்த சோரி சிசுபோலாம்
தாள வயிறு தான்வலிக்குற் தணித்து சேரப் பெலன் கெடுமே.

உடம்பிற் கனலேறிக் கருக்குழியில் வாயு அனுசரித்துச் சூத
கங்கட்டத்திசண்டு உதரமெங்கும் சிசுபோற் புரண்டிடும். வயிறு வ
லிக்கும், தேகம்வத்தும், பெலங்கெடும், சோபநாபமுண்டாரும்.

நிவர்த்தி.

பேய்ச்சூமட்டி, ஆடாதோடை, அவுரி, திருகுகள்ளி, விழி, க
ரிசாலை கழற்சி, முடங்கொத்தான், வேப்பம்பட்டை இந்தச்சாறுக
ள். சிற்றமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧. வெள்ளாட்டுநீர், எ
ருக்கலைப் பழுப்புச்சாறு, சதுரக்கள்ளிச்சாறு, வகைக்குப்படி-அ
ரை திரிகடுகு, திரிபலை, வெண்காரம், பஞ்சலவணம், நவாச்சாரம்,
சத்திசாரம், எவச்சாரம், வாய்விளங்கம், கடுகு ரோகணி, ஆலைத்
திப்பிலி, திப்பிலிமூலம், மரமஞ்சள், கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்

பலம்-க. அரைத்துப்போட்டு பெழுதுபதமாய்க் காய்ச்சிக் கசைத் தில் வடிந்துமுடி ஒருமண்டலர் தானியபுடம் வைத்தெடுத்து ஒரு கரண்டியுடம் உ-நான் சாப்பிட்டு ஐந்தாரான் தலைமுதலும். கொர்ப்பருலை, வாடி, விப்புருதி, கற் தலைமுதலான கொர்ப்ப லோகங்கள் திரும்.

சொல்லங் கோவைர்மழங் டு, தோல்வாச் சிழங் டு, மருட்கிழங் கு, வெருகங்மேழங்கு, புளியமடற்மழங்கு, வசைக் குப்பலம்-கல வடித் து பதக்கு வீறிப்போட்டு சட்டெடாண்டாய்க் காய்ச்சி அதில் சிறு ம ணாக்கிவண்ணைய்படி-உ. திவிற்பாப்படி க. கடுக்காய், சிவதை, ப ஞ்சலவணம், திரிநித ந. டுமம், வெள்ளாள்ளி, சேகம, வசைக் குப்ப லம்-கால். கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாறு கிட்டவைத்துப்போட்டுப்ப தபாங்ககாய்ச்சி வடித்து விட்டுக் கு விலக்கமா யிருக்கிற உ-நானும் புளிதள்ளிச் சாப்பிட்டு திவிறுக்கி கொள்ளவும். கொர்ப்பருலை முத லான சகல கொர்ப்பலோகங்களும் வாடி திரட்சியுற் திரும்.

பொரிகாரம், காயம், காந்தம், பஞ்சலவணம், தோங்காய்ப்ப ருப்பு வசைக்கு விராகனெடை-உ. தோல்முனைங்கி வலுத்தவா ன ம விராகனெடை-கல. வலுமிச்சம்பழர் டாற்றுல் உ-நாம சாமமரை த்துப் பணவெடை வெல்லத்தற் கொடுக்கப்பேதிக்ஞும், மேரரசன ங்கொன் மேற்படி லோகங்கள் திரும்.

கற்குலைக்குணம்-விருத்தம்.

சொன்னோம் மாநே யடி வயிற்றிற் குேற்றுமுதிரர் தான்திரண்டு மன்னே வளையம்போற் கிடக்கும் மதர்ந்தி வலித்துத் தான்பரவும் மின்னே பொருமும் பிறவலையும் பேசா முதுகைப்பற் றுணர்ஞும் முன்னே மித்தக் குணமறிந்து ஐந்தோர் கொன்ன மருந்துன்பிர்

அடிவயற்றி லுதிசர்திரண்டு வளையம்போற்கிடக்கும், வலித்து ப் பாந்துபொருமும், முதுகைப்பற்றி லோபும்.

நி ய ர் த தி.

கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாறு படி-உ. சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, தேசாவரம் வசைக்கு விராகனெடை-நி டுமம் பலம்-க, பூண்டுபலம்-க. பெருங்காயம், கடுகுதோகணி, திந்திப்பு, வெடிப்பு, வளையா டுப்பு, கலுப்பு, வசைக்கு விராகனெடை-உ. மேற்படி சாற்றுரை த்துக் கலக்கிச் சொதிக்கவைத்து குறுகவருஞ் சமயத்தில் ஐம்பது விராகனெடை சூப்புக்கட்டியும் காற்படி நல்லெண்ணையும் கிட்டு

லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு எலுமிச்சங்காயளவு ஏழுசினம் பத்திய மாய்ச் சாப்பிட்டுத் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்த்தபின் மீர்தமருந்தைத் தீர்ச்சாபத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவடந் கர்ச்சூலை, கொப்படுகூலை, இடத் தங்கட்டி., சூதகவாயு முதலான கொப்படுகூலங்கள் திரும்.

வேம்பு, விழி, நிவாசை, சுள்ளி, பொற்கொன்றை, வேளை, உள்ளி பூவரசு, வாசை, சங்கு, வெள்ளாறு, ஆவின்ராணி இவை சு ள்ளிந்தாறு வகைக்குப்படி காய் ஆவின்பால், ஆமணக்கெண்ணெய் வ னைத்துப்படி-க. திரிகடுகு, திரிபலை, வல்லாசை, தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு, வால்மிளகு கொடியேலி, கொரோசனை, இந்துப்பு, சிராம் பு, சாஸ்திரகம், மஞ்சள், நொவாளம், வெண்காரம். அரத்தை, கார் கோலிசி, கொழியெச்சம், கொந்தகம், லிங்கம், பிரப்பங்கிழங்கு, ப ரங்கிப்பட்டை வகைக்குத் சுழஞ்சு-க. மேற்படிசாறுகளிலைந்ததுப் போட்டு பதமாக்காய்ச்சிக் குளித்த. நாமுதல் ஒருகூண்டிவிதஞ் சா ப்பிட்டுவடத்திரும். உப்புப்புளநிங்கிநீர்க் கிச்செல்லுகொப்படுகூலை சந்தூலை முதலான கொப்படுகூலங்கள் திரும்.

இரத்தகூலைக்குணம்-விருத்தம்.

பார்த்திடவே பங்கையற்ற ரத்தக்குலை
பகருகிறே னடிவயிற்றைப் பற்றிநிற்கும்
கோர்த்திடவே யுகிமது திரண்டிமேநான்
கொதிப்பெடுத்தா மாதவிடாய் காலந்தன்னிற்
கோர்த்திடவே சூரசங்கள் மிகுந்தகூணுஞ்
சுவவலையாய்க் கருவழியும் பிரெண்ணெய்க்கும்
ஏர்த்திடவே தடைநிப்பி லிளந்தலாகும்
கொத்தமாந் குலைகுண மிதுதான் பாரே.

அடிவயற்றில் நாளாவட்டத்தில் உதிர்ந்திண்டு மாதவிடாய் காலத்தில் புரண்டி வலிக்கும், சூதசமிஞ்சுநாளும், கருவழியும், இ டிப். க் தடைபடும் உழையும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளாட்ரிநீர். அணி. பெய்ந்துமட்டிச்சாறு படி-உ. கலியப் பு சவுக்காரம். இந்துப்பு. வியாழாப்பு, பாறைப்பு. செடிப்பு. சிவிக் காரம், நாடிருவிப்பு, அடியிப்பு, கர்ச்சாரம், வவாசாரம், வெண்காரம். அன்னபேதி வகைக்குப்படி-க. கிச்சாய்ப்பொடி, மிளநுப்பொடி வகைக்குப்படி-க. இவை பெய்ந்து க் துபான்

டத்தில் விட்டுக்கொண்டிருந்தான். ஏதோ மனப்பெய்து காலைசாமஞ் சிறு நியாபெரித்துக் கருகுவாசங்கண்டவுடன் பாலைபயிற்செய்து கல்வ த்தில் மெழுகுபோலவந்து சுண்டைக்காய்ப் பிடிமானங்கொள்ள இரத்தினம், கந்தகம், கெண்டைவாயுத்திரை, பெருவயிறு, விஷ ரிர், வீரம், மகோதரம், முன்மந்திரம். முருங்கைவெர்ச்சாறு, வி ளக்கெண்ணெய் வகைச்சூப்படி-க. அமினப்பாப்படி-உ. அமினதுமம். கொல்லங் கோவைக்கிழங்கு வகைச்சூப்படி-க. கடுக்காய் பலம்-அ னை. பால்விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காசெடை சாப்பிட்டுவர ஆறுவகைகொப்படுகின்றன பத்தியமில்லை.

கெர்ப்ப விற்றருகிச்சுணம்-விருத்தம்.

கூறிலேவ கெர்ப்பவிற் புருதிதானம்
குருதிபோல் வயிற்றினிலே குதங்கட்டும்
மாறவே தலைவலிக்கும் வீட்டுப்பச்சம்
வயிற்றுவிட வருதுடைய முனைக்குமேதான்
சிறவே புறத்திரண்டு மலமிருக்கும்
கிசுகெர்ப்பத் தரியாது வுடலுடையக்கும்
ஆறவே யிருகணங்கள் தானநின்று
அப்பனே மருத்துண்ணர் சித்தியாமே.

வயிற்றில் குதங்கட்டி வலிபுண்டா கும், வலைவலிக்கும், வீட்டுக் கு விடக்கமானல் வயிற்றுவிட நிற்கும், இருதுடையும் உடையும், மல மிருதி திரண்டு புழக்ககபோல் விடும், கர்ப்பத்திரியாது உடல்மே லிபும்.

நி வ ர் த தி.

சிறுமணக்கெண்ணெய்ப்படி-க. தைவேகையிலே, சிறுமணக்கி லே, விழுமிலே, நீலவாகையிலே, மஞ்சள், கடுக்காய், இத்துப்பு, வெ ள்காரம், வெள்ளைப்பூண்டு, கடுகு வகைக்குப்பலம்-க. கைபோல் அட்டி எண்ணெயிற்செய்து பதமாய்க் காய்ச்சி யதிலொருகழஞ்ச ற்றளிப்பால்விட்டுவடித்துச் சூதகமான நாலாநான் முதற்கொண்டு ழன். ழநான்வகை ஓர்நாண்டிவதஞ் சாப்பிட்டும். இப்படி ழன். ழ முறைகொள்ள கெர்ப்பவிற்றருதி வாயுதிரும் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும்.

நீர்வற்றின தேங்காயைக் கந்திறந்து அதற்குள் ஒரு பிடி தூற்றென்ப பழத்தை போட்டு எருக்கம் பாறுங் கள்ளிபாலும் சுவைக்கலந்து சிறுவிட்டுமுடி. கருகாமற்சுட்டு ஓடுகிச்சி மைபோ

வெகுநேரம் கொட்டைப்பாக்குப் பிசமாணம் குளித்தல் முகம் ஐந்
துதினங்கொள்ள செற்பகிற்று நதிதீரம் பேசுபதிப்பபட்டால் குளி
ந்த தன்னிச்சுக்கவும். பத்தியம் மோசனங்கொள்ளவும்.

சூதவாயு சூட்சுவாயுருணம்-விஞ்ஞம்.

கோளுமே சூதகத்தி ல்னி வாய்வு
மெறிந்துவிடு மாநகிடாய் சட்டிபதி ரும்
ஆளுமே சருக்குழிதார் தார்நதேகம்.
அப்பனே யகிமன அடிமுனத்தி.
கீளுமே சூதகத்தி வாய்வுதான்
கோள அடிவயி ற வலிப்புக்காலும்
பாளுமே தலைவலிக்கும் வயிறுசெக்கும்
பக்குவமாய் பருகணம்நிதி துட்டானே.

சூதகத்தில் வாய்வும் அக்கினிபஞ்சேர்த்து மாநகிடாய் சட்டி
க் கருக்குழிதார்ந்து தேகத்தில் உதையும். அடிமுனத்தில் வாய்வு
ஞ்சேர்ந்து சூதகவாயு கோன்றிச் சூதகமா தம்பிபாது அடிவயி
வலிக்கும். சூதகந்நயக்காலும், தலைவலிக்கும். வயிறும் உடலும்
பெருத்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

சக்து தோஷிச்சிப் பலம்-உப. கிள்ளி கிள்ளியாய் வெட்டி அ
தைக்கண்டங்கத்திரி, துளசி, தூறுவேகா, தறு. கோச்சி, பாடி,
கு. கையாந்தகரை, மூச்சைப் பாரணை, கலவாகை இவைகளின் இ
லைச்சாற்றிலும், முந்நகைப்பட்டைச் சாற்றிலும், புங்காவேர்ப்
பாலிலும், அலும்ச்சம்பலச் சாற்றிலும் வலையொன்றுக் கொள்
வோருநான் உறப்போட்டிக் காயவைந் திடித்ததுள் செய்துக்
கொண்டு வாய்விளங்கம். திரிபிஷ்டலம், திரிகதிசு, ரசம், ஓயம் இ
வங்கப்பத்திரி. அதின்பட்டை, தாசிரபத்திரி, திரிசு, உறக்கம்
வகைக்குப்பலம்-க. வெதும்பிச் சூரணித்துர்கொண்டு உறவகைத்
துவாயு மொன்றுய்க்கலந்து அதன்கண்ட இடைக்குப்பாதிச் சகை
கட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் பத்தியமாய்ப் பதனாகட் சாப்பிடர்
சூதகவாயுதும்.

சூப்பையேவி கரிப்பான், சிறுசெருப்ப, கலவாகை கழுல
முர் தனித்தனி கிடித்துத் துளாய்ச்செய்து நினைறமாய் துள்ள
ய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் உறக்கொள்ளவும்.

கடுக்காய்ப்பொடி, மிளகு, கடுகு கொகணி, இரத்தப்பு, கரிப்பு
ப வெறுப்பு, கல்லாய், வன்மலும்பு வரைந் து, சிலிக்காமம்.

நவச்சாரம் சத்திசாரம் வகைக்குப்பலம்-௩. பெருங்காயம், வால்மி
ளரு வாய்விளங்கம், கோஷ்டம், கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-௪.
இவ்வகைப்பொடித்து நீர்வற்றின கொப்பறைத் தேசங்காய்ச்சுள்
அடைந்துப் பூமிப்பிழைத்து ஏழாநாளெடுத்து ஒடுக்கி மெழுகு
போலாட்டிச் சிவிலிடைத்துக் கொண்டு இச்சாபத்தியமாய் சம
ற்காய்ப்பிரமாண இருபோது சாப்பிட்டுவந்தால் சூதகவாயு, வா
யுச்சுட்டி, குன்மத்திரும்.

வெள்ளைப்பூண்டு தோல்கீச்சிப் பலம்-௫. செவியம், மல்லி, வா
ய்விளங்கம், ஓமம், திப்பிலி, திப்பிலிமூலம், வெட்பாலையரிசி, வச
ம்பு, நஞ்சீரகம், கருஞ்சீரகம், சித்திரமூலம், அதிமதுரம், திரிகடுகு,
கோஷ்டம், திரிபல், அட்டுப்பு, இந்துப்பி, சிவகேசுரு, சிவதை,
பெருங்காயம், கடுகுமோகணி, கழற்பருப்பு வகைக்கு விராமனெ
டை-௬. ரவியலவர்த்தித் தூளாய்ச்செய்து சிற்றமணக்கெண்ணெ
ய் கருப்புசுட்டிசேர்த்து லேகியஞ்செய்து அந்திசந்தி புன்னைக்காய்
பிரமாணம் இருபதுநாள் கமப்பன் பதார்த்தத்தள்ளிச் சாப்பிட்டு
வர மாதமிடாய், தென்மவாயு, சூலைதிரும்.

திதம்பச் சூலைக்குணம்.

போக்காலத்தில் யோனி மலரும்போது அதில் வாயுவடங்கி
அதனால் இரத்தமுஞ்சலமுந் தடைபட்டுடலில் அடைபட்டு முடிச்
சவ்வுமுத்தி முளைத்தேங்காய்போல் யோனிசிற்பேனறி நீர் பொசி
ந்துக்கொண்டி நுஞ்சும் இடுப்புடைந்துடையும் உடையும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-௭௦. பதக்குத்தண்ணீர்விட்டு இரண்டு
படியாய்க்கியாமுஞ்செய்து வடித்துதேவதாரம், இந்துப்பு, கடுகு,
நெல்லி, நான்றி, கொடிவேலி, பெருங்காயம், திப்பிலி, சிவதைவெ
ர் வகைக்கு ஒருகழஞ்சுமேற்ப்படி கியாமும்விட்டடைத்து சிற்றமண
க்கெண்ணெய்ப்படி-௨. வெள்ளாட்டுப்பால் படி-௩. கள்ளிப்பால்படி-
சால், ஒன்றியக்கலத்து காய்ச்சி தினமுண்டு கழஞ்சு சாப்பிட்டு வ
ரத்திரும் இச்சாபத்தியம்.

முடக்கொத்தான் சாதுபடி-அரை நல்லெண்ணெய்ப்படி-அரை
வசம்பு, பூண்டு, பெருங்காயம், திரிகடுகு, இந்துப்பு, சீரகம், சதகு
ப்பைப, பதங்கிப்பட்டை, தேவதாரம், வகைக்குச் சுழஞ்சு-௩. அரை
த்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி தினமொரு
சாசனவுகொள்ளத்திரும் இச்சாபத்தியம்.

முட்கோத்தான் குறுஞ்சாவகைக்குச்சாறுபடி-க. சீரகம். தா
ர்கோலரிசி. ஏலம். மஞ்சள். பறங்கிப்பட்டை. இந்துப்பு. பெருங்
சாயம். பூண்டு. திரிகஞ்சு. வசம்பு. வகைக்கு விராகனெடை-சி
போடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு ஐர்
துரூள் கரண்டிகிற கொள்ளத்திரும் இச்சாபத்தியம்.

ஓமம். வெள்ளுள்ளி பாம்புக்கண்டம். சுக்கு. மிளகு. சேரம
னுப்பு. வசம்பு. குங்கிலியம் ஒர்ஹையாய்ப் போடித்துத் துணியில்
வைத்துருட்டியதை வேப்பெண்ணெயிற் மூவையத்துத் திமிற்கோளு
த்தி போளியிற்றுகையூட்டி புளியமடற்கிழங்கை கருங்குருவை மா
ஷடன் சேர்த்திடித்து மேர்விட்டுக் கூழ்காய்ச்சி மூன்றுரானுண்ண
த்திரும் கடுப்பத்தியம்.

சூதகவலிக்கு.

அதர்நியர்குழம்பிற் பணவேடை எலுமிச்சம்பழச் சாத்திற்
கொக்கே பேதிச் சும் அதிகமானால் வரம்பைக்கருத்தி அதில் க-படி.
தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாக் வற்றவைத்துக் கொடுக்க விற்கும்.
உப்பு புளிதள்ளி பத்தியங்கொள்ளவும். மதுரூள் கரியுப்பை கோ
ட்டைக்காந்தைச் சாற்றுலாட்டிச் சாயவைத்து ஐந்துபுடமும் சிவ
செருப்படைச்சாற்றில் ஐந்துபுடமும் போட்டாற் செத்துமாமூம்
அதில் காளொன்றுக்கு விராகனெடை வீதம் வெள்ளுள்ளிச்சலில்ந்
தில் மூன்றுராத் கொள்ளத்திரும்.

கல்லுப்புபலம் ச. சூதம்பலம் ச. வில்வ இலைச்சாற்றால் இரண்
டொம்பறைத்துக் குகையிலவைத்துத் உரிக் மணிபொலாலும் அ
தை அத்தாத் தாமரைச்சாற்றில் நாலுராம மறைத்து வில்லுதட்டி
சாயவைத்து முறப்புடம்போட்டு ஒருபணவேடை வீதம் மூன்று
தினம் தேனிர்கொள்ளச் சூதகவலி. நெஞ்செரிவு. சூலரோகம். சூ
தகவாய்திரும் இச்சாபத்தியம்.

துத்திமலை மிளகு வெள்ளுள்ளி. வகைக்கு பலம்-க. வசம்பு
விராகனெடை-க. அறைத்து சூதகமாயிருக்கிற மூன்றுரானுங்கொ
ள்ள சூதகவலித்திரும் இச்சாபத்தியம்.

இந்துப்பு திப்பிலி பெருங்காயம் இளவறுப்பாய்ச் குரணித்
து வெநிலில் மூன்றுரூள் கொள்ளத்திரும்—திரிகஞ்சு கழற்புரூப
பு ஓமம் இந்துப்பு ஒர்ஹையாய் வறுத்துப் போடித்துத் துணை
ண்ணெயில் மத்தித்துக் கொள்ளத்திரும் கிலவாகை சூலமுரூபி
ச்சூர் தனித்தனியே மிடிந்துச் குரணித்துச் சமனாய் உரையு

திரிகடிவீதம் நட-நான் சாப்பிட்டு சு-நான் பத்தியமா நிருத்த நீங்கும்.

செர்ப்ப ரோகங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

ஆடாதோடை பிழை சிவனுர்வேப்பு சிந்தில் வகைக்குச்சாறுபடி-க. பசுவினெய்ப்படி-க. மரமஞ்சள் பொடிபலம்-க. ஒன்றாய்க் கலக்கி காய்ச்சி விட்டுநீரு விளக்கமாயி தந்தி மூன்றுநாளும் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுத் தலைமுழுகினதென்பேரில் இதனடியில் வருகிறலேகியஞ் சுண்டைக்காய்ப்பச்சயானங்கொள்ள கொர்ப்பரோகங்கள் நீங்கும் லவனம் புளி தள்ளி பத்தியங்கொள்ளவும்.

நாயுருகிச் சாம்பலுப்பு எண்ணூர்செடிச் சாம்பலுப்பு, வகைக்குப்பலம்-ச. நிருகுசள்ளி இலைக்கள்ளி சித்திரமூலம் சாஷணை நெய் கொச்சி துருஞ்சா குப்பைமேனி மூடக்கொத்தான் இஞ்சியீழி தேவநாழி வெள்ளாறு அறுபை சங்கங்குப்பி வெண்ணூர்சி. வகைக்குச்சாறுபடி-க. மஞ்சள் மரமஞ்சள் அமம் காயம் இந்துப்பு வளையிலுப்பு நவச்சாடம் சத்திசாடம் சவச்சாடம் சினிக்காரம் சவர்க்காரம் சநஞ்சாகம் சுக்கு மிளகு கரிகு கிராம்பு வகைக்குப்பலம்-காள். இவையறுபாய் வறுத்து நுரணித்து மேற்படி சாறுகளிற் கலந்து அதில் குமட்டிக்காய்ச்சாறு வெள்ளுள்ளித் தடிலம் வகைக்குப்படி-க. கூடலிட்டு சிவதைபலம்-ச. அரைத்துப் போட்டு லேகியஞ் செய்து கொள்ள அறுவரைக் கொர்ப்பருகுகளும் மற்ற செர்ப்பப் பிசிரிசுநற்றுகும்.

சிற்றாமணச்சென்னெய் - பேயர்க்குமட்டி. வேப்பம்பட்டை சுழற்சி ஐகிரி மூடக்கொத்தான் காட்டுக்கள்ளி உழலாத்தி பிழை வகைக்குச் சாறுபடி-உ. கொடிவேலி பங்கம்பாளை கிருவை நிலாவரைகுருது சங்கு தலைகூளி சாக்கனாத்தி குமரி வெள்ளைச்சாண்ட இவைகளின் வெர்வகைக்குப்பலம்-க மூங்கிலை கஸ்தூரிப்பட்டை வெள்ளாறு வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை கொட்டக்கள்ளியைவாட்டிப் பிழிந்த சாற்றுவாய் கருகு திப்பிலி கடுக்காய் வாஸ்திகு குரோசானி கருஞ்சிரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் அடிநாதி அக்கு சிவகாசப்பூ இந்துப்பு ஆனைத்திப்பிலி பெருங்காயம் சாதிக்காய் தாளிசாபத்திரி சேங்கொடை சரகர்ப்பூரம் இஞ்சி நவச்சாடம் வகைக்குக்கழஞ்ச-ச இவைகளைக் காட்டாமணைகளின் சாற்றுவாய் வெள்ளாட்டு நியாறு மறைத்துக் கலக்கிப் பத

மாய்க் காய்ச்சி புதைபூரல் வெண்காரம் வகைக்குக் கழஞ்ச-உ. பொடித்துக் கலசத்திற் போட்டு அதிவடித்துக்கொண்டு வந்திக் கு விலக்கமானாள்முதல் மூன்றுநாளும் உதயத்தில் ஒரு கரணம். வீதங்கொடுக்க அறுவகை கொப்பகுலையுங் கொப்ப கோசங்களும் வாயுதிரட்சியுங் குன்மமும் கொப்பக்கோலியுந்திரும் பந்தியம் வெள்ளாட்டுப் பாலன்னமுங் கொடுக்கவும். நாலாநாள் தலைக்கு வெந்நீர்விட்டு அதுமுதல் மூன்றுநாள் ஆரையிலே கிணவையிலே ஐயிர சியிலே, சமனாய்ப் பசுவின்பாவி லரைத்துக் கலக்கக் கொள்ளவும். யேழாநாள் எண்ணெய் முழுகவும் பின்னையுண்டாகும்.

சிவதை நிலவாகைவேர் தனித்தனி பாலிலகிந்துலர்த்தி இடித்து வடிகொண்ட பொடிவகைக்கு விராகனெடைக, கடுர் கோரக்கிழங்கு மேற்றேலிர்க்கி சிழலுலர்த்திப் பொடித்த தூள் விராகனெடை கூட திரிகடுகு திரிபலை கண்டதிப்பிளி இந்துப்பு ஓமம் குரோகணி வாங்ளிளங்கம் அதிவிடையம் மாசிக்காய் வகைக்கு க்கழஞ்ச-க, குரலசித்து ராயப்பூர்ச்சர்க்கரைபலம்-ரு ஒந்படி தன் னிரிற் கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து அதிற் குரணங்களைப்போட்டு நன்றாய்லேகித்து சிற்றமணக்கெண்ணெய்ப்படி-உ விட்டுக் கிளறி மெழுகுபதத்தி லெடுத்திக் கொட்டைப் பாக்களவு கொள்ள குதக வாயுத்திரட்சி கொப்பவாயு, வயிற்றுவி, சூலை முதலானவைகள் திரும் கரப்பன் பதார்த்தத் தள்ளவும்.

இருபது பேய்க்குமட்டிக்காயை விரைரிக்கி யொவ் வொன்றி லாம் ஒந்பல இந்துப்பை பொடித்துக் கொஞ்சமாய் வைத்து ஒரு பாண்டத்திலிட்டு ஏடி யேழுசீலை மண்செய்து பூமிழிப்புதைத்து சு திளஞ்சென்றெடுத்திப் பிழிந்த சாற்றில் சித்திரமூலம், மாலைக்கு உகாய், திருகுகள்ளி, தைவேளை, அழிஞ்சி, இவைகளின் வேரும் காட்டுத்திப்பிலியும் வகைக்குப் பலம்-ரு. இடித்து ச-மரக்கால் ஜல த்திற் போட்டு குறுணியாய்க் காய்நிர சேர்த்து அதில் அரைப்ப டி கள்ளிப்பால்விட்டு சுக்கு பலம்-க. திப்பிலி வெள்ளுள்ளி, இலுப் பைக்கட்டி, சவர்க்காரம், கடுகு வறுந்த இந்துப்பி, நவச்சாரம், வகைக்குப்பலம்-உ. கடுக்காய் பலம்-ச. பொரித்த வெண்காரம், வகை ச் குப்பலம்-அரை. சேரகம், வாளுருவையரிசி, வகைக்குப்படி-கால், ஓமம், கடு துரோகணி, வெண்டையாய் வயிற்று துருசு வகைக்குப்

பலம்-க. அரப்பொடிபடி. அரைக்கால் கருப்புக் கட்டிப் பலம்-க. இவையெல்லா மிடித்துவடிக்கட்டிப்போட்டு லேகியஞ்செய்து சகலத்தில் வைத்து யேடுகப்பு செல்லுக்குட் புதைத்து பத்து தினஞ் சென்றெடுத்து தேற்றுகின்றாப்பிரமாவங் கொடுக்க வயிறுபெதிர்க்கும் அதிகரித்தால்மோசனம்செய்து கோழிப் பாதத்தில் மயர்ச் பொடித்துப் போட்டுக் கொடுக்கசிற்கும். இம்மருந்தை தேகவலுவதிர்ந்து ஒன்றைவிட்டொருநாளாக பத்திரபலுதினம் புளி, புகையிலை சரப்பான்பதார்த்தத்தள்ளிக் கொடுக்க குன்மமெட்டும், கெர்ப்ப விப்புருதி,கெண்டைகொசி, மலட்டுப்புழு, ஊதுகாமாலை, பித்தப்பாண்டு, விஷபாண்டு, கெர்ப்பசூலைகளுந் தீரும்.

சிறுமணக்கெண்ணெய் கருகொச்சி, கையாந்தகரை வகைக் குச் சாறுபடி-க. எலுமிச்சம்பழச்சாறு, கல்லெண்ணெய், பசுவின் நெய், வகைக்குப்படி-அரை. மிளகுபடி-கால். காயம் குழிமிட்டா ன்செப்புருளுஞ்சில் வகைக்குப்பலம்-க. அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு குளித்ததுமுதல் ஏன்அதினம் ஒரு சரண்டியிதம் நாலுதடவை கொள்ள நெப்பவாயு புருகசுத்திதீரும். இஃ சாபத்தியம்.

விளக்கெண்ணெய் படி-அ. தும்பை பொருதலை கற்றாழைவகைக்குப்படி-க. திரிகவிரு திரிபலை கோஷ்டம் ஏலம் கிராம்பு, வகைக்குப்பலம்-க. அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு ஒன்றைவிட்டொருநாளொருகரண்டியிதம்-ர0. நாட்கொள்ள கெர்ப்ப விப்புருதி வயிற்றுக் கட்டி நீராமை கெர்ப்பசூலை குதகக்கட்டி கிருமிதீரும்.

பேய்க்குமட்டி. விரை நேர்வானம் சமன்கூட்டிக் குழித்தமில மிறக்கி ஒரு காசினடைத் தயிலத்தில் மஞ்சட்பொடியை மத்தித்துக் குளித்ததுமுதல்முன்னுநாட்கொள்ளப்பேதிக்கும். பத்தியம்சீர்கஞ்சுகொள்ள சகல கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்,

பூண்டுபலம்-க. கல்லுப்பு இந்துப்பு வலையுப்பு வெடியுப்பு நவச்சாரம் வெண்காரம்பெருங்காயம் வகைக்குகிராகனிடை-உ. சுத்திசெய்தவானம் விராகனெடை-ர0 இவை யெல்லாம் பொடித்து முன்னு முத்தின தேங்காய்ப்பூவின் மத்தியிலவைத்துப் பீட்ட விபலா யகித்துப் பால்பிழிந்து அதில் வெந்த மருந்துகளும்அரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகாசெடை நோய்கொள்ளப்பேதிக்கும் பத்திய மோசனம் சரல கெர்ப்பப்பிணிசளுந் தீரும்.

பேய்க்குமட்டிப்பழம் முப்பதைத்தண்ணீர் விடாமலிடித்துப் பிழிர்ந்து வடிகொண்டு இங்குப்பு வெடியுப்பு வனையலுப்பு கல்துப்ப கொர்வானம் வகைக்கு விடாகனெடை-உ பெருங்காயம் பலம்-கால், ஆவின் வெண்ணெய் பழம் புளி வகைக்கு சச்சாரத்தங்காய்ப் பிர மாணம் இவையெல்லா மறைத்துப்போட்டு மெருகுபதமாய்க்காய் ச்சி சிமிழிலடைத்துக் கொண்டு ஒருபாக்களவு மூன்றுதடவைகொடுக்க வடிந்துபோகும் அதிகப்பட்டால் குளிர்ந்த தண்ணீரிற் குளிர் த்துப் பாடுமன்னமு முண்ண கொர்ப்பயிப்பநதி கிரும்பு குதகக்கட்டியும் மெற்சொல்லிய செற்பரோகங்களுந் தீரும்.

தெங்காய்ப்பால் மஞ்சட்பால் சிற்றுமணச்செண்ணெய் தை வேலைச்சாறு விழிச்சாறு நிலவாகைச்சாறு வகைக்குப்படி-க. திரி கடுகு திரிபலகாயம் வகைக்குப்பலம்-அரை. இத்துப்பு பலம்-கால், இவையெல்லா மறைத்துக் கலக்கிப் பதமாமாய்க்காய்ச்சி அகிற்பூரி ர்ச்சுண்ணங்கழஞ்சேர்த்து வடித்து அரைக்காற்படி. வீதம் விலக்க மா யிருக்கிற மூன்றுகாளுங் கொள்ளீதம் மலக்கட்டு சூதகவலி வாயு முதலான கொர்ப்பக்கோள் நீங்கிக்கெற்பமுண்டாகும்.

அடிபியிலைச் சாறுபடி-க. சிவதை சடுகு ரோகணி வசம்புடன் னி அக்கிராகாரம் இத்துப்பு காயம் வகைக்கு பலம்-கால், ஏரண்ட த் தெண்ணெய்படி-உ. பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் குளித்தது மு தல் ஒழுதுட்டிடை-க௦. நான் சாப்பிடக் கொற்ப ரோகங்கள் தீரும், கடும்பத்தியம்.

கெற்பன்திரிகட்டு க௦-மாதத்திற்கும் வருநேயும்

அதற்கு ஒளஷதமுங் கூறுகின்றார்.

கலி வெண்பா.

அத்திபுரித் தோனிடத்தி ஸமர்ந்துமையா னின்ற சத்திக் கணபதியின் எரன்போற்றி-எத்திசையங் கொற்பயின் னுருக்குக் கிளைத்தாடினி தான்மீர கற்பம் தாங்க்ரீமை கண்டுரைப்பேன்-உற்பத்தி திங்கள் முதற் கற்பங் கிணவலியாய் தான்வலிவில் எங்கள் வரைப்பூர் திலாமதக-மங்கைதண்ணீர் வார்த்தரைத்து ஆப்பாசில் வாகாது யெகொடுக்க சேர்த்திரண்டா மாதஞ் சிறுகினால்-மாற்றிச்சொன் தங்கோலர் தாமரைரா தன்புடிய நிலைத்து அக்காலமேகொடுக்க அரின்பாசில் எரநாகம்

முனமா தந்தன்னில் முறுக்கி வயிறுனைக்கில்
 வானிமலர் செங்கழுநீர் வன்கிழங்கு-பேனி
 பாலினைத் தேகொடுக்கப் பாவையர்க்குக்கொப்பம்
 நாலை வலித்திசுத்தம் நாடினால்-சூழிபர்க்கு
 நெய்தல் கிழங்குநொச்சில் நீர்வார்த் தரைத்ததனை
 உய்தபசும்பாலில் உண்ணாவெ-ஐந்தாம்
 மாதம் வலிக்கில் வாழாம்ப லின்புலும்
 வேதமாரை விலாமிர்தம் வேரும் போத
 நீர்வார்த் தரைத்து நிச்சயப்பா லிற்கொடுக்க
 கூர்ஆலில் செற்பக் குடலழன்று-நேரே
 சுற்றிக் குடல்வலித்துச் சுழன்றுமே நீர்க்குருக்கில்
 பற்றியிதற் குர்மருந்த பாசங்களை-உற்ற
 திப்பிலிபு முத்திகை சேர்த்தெய் தற்கிழங்கு
 அப்பிலைத் துப்பாலி லேயருந்த-ஒப்பில்லான்
 யேழில் வலிக்கில் இலாமிர்த சந்தனமும்
 வாழந் தக்கோலம் வகைமுன்று-சூழும்
 கோலினது பாலிற் கொடுக்கவெட் டாமாதம்
 பாவைகை காலயரும் பசிக்கன்னந்-தேவை
 இல்லாதான் இன்னம் இதற்கு மரைப்பூவும்
 தொல்லெய் தற்கிழங்குந் தொந்தித்து-நல்லானின்
 பாடி லைதக்கொக்கப் பாவை நவமாதம்
 சூலின் வலிச்சாசந் தோலும்-கோலி
 மருதத்தோல் நீரில் வாகாக வேயனைத்து
 கருத்தாய்வு விற்பாலிற் கண்டுகொடு-பருகப்
 பத்தாகு மாதமதிற் பாதை வயிறுனைக்கில்
 எத்தாகும் சர்க்கரையி லும்கைமதி-சித்தாகும்
 நீரிலைத் தும்பாலில் நினைவாகத் தானருந்த
 பெருமத் தித்தோர்க்குப் பேசுமேன்-கூறும்

இதுவுமது.

கெற்பஸ்திரிகட்கு முதந்நுங்கனில் கெற்பஞ் சிறுவலியாய்வலி
 க்கில் தாமரைபூ சந்தனம் விலாமிச்சுவேர் நீர் வார்த்தரைத்துப்
 பாடிக்கொடுக்கத் திரும்.

இண்டாமாதம் வலித்தால் தக்கோலமும் தாமரைப்பூவுமரை
 தது ஆவிற்பாலிற் கொடுக்கத் திரும்.

என்றுத்திங்கனில் வயிறுனைத்தால் வெண்டாமரை மலரும்
 வகருதிக்கிழங்குமரைத்துப் பாடிற் கொடுக்கத் திரும்.

சா.ய. படி-௪. இவையெல்லா மொன்றாய்க்காலந்து பதமாய்க் காச் சிவடித்து மேற்கூறிய சிவமதனுடன் பத்தியமாய்க் கொப்பவதி சன் சாப்பிட்டால் உ-ச-மாதத்தின் கொப்பத்தையழிக்கும் கிண்கி ரூலையும் மெகாங்கையும் நீக்க குழத்தை ஆமிசடன் பிறக்கும் தே கங்குலிரும், சவுக்கியம் கொற்பத்தை யொட்டிய மற்றையபிணிநளு ம் குழர்வதற்கு நேரிடாது பிள்ளைபிறந்தவுடனே நேரிடுஞ் செங்க ரப்பன் கொள்ளிக்கொப்பனும் தீரும் இச்சாபத்தியம்,

விஷ்ணுவிரக்தி செப்புநெரிஞ்சில் துளிமிட்டான் முருக்கிலைசங் கில் சிவமசெரு-படி வில்வப்பத்திரி உருகொச்சி இவைகளின் சாறு வகைத்துப்படி சால் சுருள்விச்சா.ய. படி-௨ மரண்டக் தெண்ணொ ய் படி-௩ சுருஞ்சிறக மொச்சிசங்கை அதிமலூம் தீப்பிலிவகைக் குப் பலம் உ செங்கத்தாரிப்படை வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-கால் அரைந் தக் கலக்கக்காய்ச்சி வகுத்துஐந்தா நதிங்கழி முதற்கொண்டு கரப்பன்பதார்த்தம்நீக்கக் காண்டிவிதமு ன் வெவ் பேற்சொல்லிய பிணிகள் நீக்கக் குழத்தை ஆமிசடன்பி றக்கும் குழத்தைகட்கு நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கொப் பன் முதலான காப்பனும் தீரும் இச்சாபத்தியம்:

பரம்பாடகம் சரிப்பான் வகைக்கு ஒரு அலுமிச்சங்காய்ப் பிர மாணமரைத்து சூரபடி பசுவின்மேற் கலக்கச் சிவக்க வெந்த பதத்திலிறக்கி கொப்பத்தங்கின ஐந்தாமாத முதற்கொண்டு மிது கரப்பனாய்வாய் செய்பு நுமைபுஞ் சாப்பிட்டால் பேற்சொல்லியபி ணிகள்நீக்கிச்சூரகை ஆமிசடன்பிறக்கும் பத்தியமில்லை;

ஆதிபிண்டாப்பாளை அறுநி தூறுவளை சுருஞ்சுரை சங்கு சுண்டை இவைகளின்வெர் சூவில மின்னியலை இப்பைப்பிறழ்குச ன்படியில வெளிப்படுகின் சென்னாமம்பழம் ஜாதிக்காய் செஞ்சந்த னம் தீப்பிலி பிரதாதிப்பட்டை கடுக்காய் வெள்ளுள்ளி தேற்றுகி னை நாலுந் தம் களிப்பாக்கு வேம்பாடம்பட்டை அசமநாகம்இ வையெல்லா மொன்றையாயவதைத்து கல்லெண்ணெய்க்காய்ச்சி ந ண்டிவித முன்வெவ் கொற்பம்மொத்திதீரும் பத்தியமில்லை;

தாற்கொடி நேரி சரிசாலை கிண்கிசாயும் தூறுவேளை கோ ழியவரை கொழுள்ளி வெண்ணெஞ்சி சுருகொச்சி வெறுப்படைக்சி உருபுள்ளி, கொடுகருகுசில் சித்தில் வல்லாமை யு தகோளி குறிஞ்சா பேய்மரட்டி சங்குதழுதாழை முடக் கொச்சான் பொருதலை கொற்புடை வகைக்குச் சா.ய.படி-அரை

பசுவின் பால் படி-௨. விளக்கெண்ணெய் படி-௩. ஒன்றாய்க் கலந்து கடுக்காய் பலம்-௩. கடுகுமோகணிபலம்-௨. செங்கந்தாநீர்ப்பட்டை நஞ்சிரகம் கருஞ்சிரகம் பூதகமப்பன் பட்டை திரிசக்தி குளெப்பாய் யரிசி தாள்லிக்காய் வெல்லி அரத்தை அழுப்புகுக் கிழங்கு பூவரசந் பட்டை என்னுரிவேர் கோஷ்டம் சிறு தேக்கு வளைத்தப் பலம் கால். ஆவின் பாலிலைத் தப்போட்டுப் பரமாய்ச்சாய் நஞ்சு விசைதம் அ-நாள் சாயிப் போபத்தியம் உபய விநிதி நீர்க்கள்கி கொள்ளவும். கொப்பவநிகரைத் தந்தா வந் திட்டு நித்தம் மேற்படி ஹோகத்தாற் பின்னையினையி னறவாழ் குடல் பிறற்கும். குழந்தைக்குத் தாறுந் கொள்ளப் பூதலாவி பினிகை மிவ்வெண்ணெய்பாற் றிரும் பத்தியம்க்கல்.

சிறுமணைக் கொண்ணெய் படி-௩. சிறுசென்னி கங்குரப்பி சங்கு பித்தி கடுகொச்சி சிறுசெருப்படை ஆடாதோடை வெறுப்படை கடு கழற்கொடி. கிவலாவி வெள்ளறு துலாவைஞ்சாராயு படி அரைக்கால் மிளகு திரிபலி சநஞ்சிரகம் சந்திர மஞ்சள் பூம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் வாட்மிளகு மல்லி ஏனம் வங்கு பட்டை குமாசாணி ஓயம் வளைத்த விசாகனடை நி-நா திந்தாய் விபாநெடை-க கிராம்பு விசாகனிடைய. பூண்டு மந்திராய் வளைத்து பலம்-௩. பாநிநிப்பட்டை பலம்-௨. இலையெல்லாம் கிடிந்துப்போட்டு பதமாய்ச்சாய்ச்சி வடித்து சிறுதரண்டி விநிதம் அ-நாள் காலமெ ஸ்தோதுகொள்ள முந்தின பிடியோகத்திற் கொல்லெய் பினிகை நீங்கிக்குழந்தை ஆயுடடன் பிறற்கும் பத்தியமில்லை.

பாதாளநூலி கொச்சி சங்கங்குப்பி ஆநிதிண்டாய் பாளை நெரிப்பால் இலையெலின்ராயு சிறுமணைக் கொண்ணெய் வளைத்துப் படி அரை. கடுஞ்சிரகம் கடுகுமோகணி கடுக்காய் பங்குபட்டை கார் கோலரிசி கொங்குத்தாரியப்பட்டை வளைத்து கழற்செடி. செந்தகம்லிங்கம் தாரம் வளைத்துக்கழஞ்சு. பொடித்துப் போட்டுத் தாப்பி வடித்துக்கொள்ள கொப்பகொத்தி றிரும் இச்சாபத்தியம்.

கேற்பகாலத்தில் துவாபிசண்டால்.

அதிமதுரம் மந்திஷ்டிச்சிழங்கு கொங்குநீர் கிழங்கு சாட்டாத்திபூ வளைக்கொடு தாசெடையலாந்துப் பாநிநிக்கை சந்திரகம் கலந்து ஒன்றுகாட் கொச்செத்திரும். இச்சாபத்தியம்.

செய்தற்சிறங்கு அதிமதுரம் வெள்ளிலோத்திரம் சந்திரகம் என்னுரிவேர் சமனைநித்தலாந்து பச்சிக்கெழுநிற் கொடுக்கந் திரும் இச்சாபத்தியம்.

பர்ப்பாடகமும் செல்விச்சாம்பலும் அனாதந்துட்டாலிற் குடிக்கத்திரும் புனிதள்ளவும்.

மேற்படிநோயால் தாகமூர்ச்சைகண்டால்.

அத்தில் ஆல் மா அரசு இவைகளின் கொழுந்து மடனெடுத்துப்பாழஞ் செய்து கொடுக்கத்திரும் பத்தியமில்லை.

குதிரையெலும்பை ஆவின்பால் விட்டதைந்துத் கொட்டைப் பார்ப்பவனெடுத்துக் காற்படி பாடிநோந்து-உ-ரான் கொடுத்து-க-ரா எவ்வர வட்டி புனிதள்ளப்பத்தியமா மிகுமசத்திரும்.

காராகரகதைபுலை ஓர் தேங்காய்ப் பிரமானம் தோல்நீக்கியரிந்தா நவரி படி-கால். ஒன்றுயர் சேர்த்துபித்துப் பிழிந்த சாற்றி கொட்டை அட்டை நல்லெண்ணெய்க்கிட்டி மூன்றுரான் கொள்ளத் தரும

செற்பகாலத்திற்காணுஞ் சுரத்திற்கு.

பாரூர் சிற்ற முட்டியின் வேர் பகருஞ் சீர்திற் கொடியுடனே செருந்தகூத்து திபயிலிபுஞ் சிறந்த பேரா முட்டியுடன் நிறுப வேம்பு விதவேம்பு கேர்ப்பாய்க்கியாழர் தானருந்தத் திருவ் செற்ப சுரந்தாணுர் திகைத்தே யோடுங் கண்டிரே.

சிற்றமுட்டிவேர் பேராமுட்டிவேர் சீர்திறொடி நிலவேம்பு சுரத்திபிலி இவைகளை யிடித்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும் பத்தியமில்லை.

செற்பவதினாளுக்குக்காணும் நீர்ச்சிதுப்பு நீர்ப்பனைப்பிற்கு.

பெரும்புலியை பசுவிலை குர்பைமுள்ளியிலை இவைகளி லோய்ப்பித்தருத்தின்றுதும், நன்னுரிவேசையாவது உலர்ந்தசேர்ப்பு மாவது கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டாலும் நீர்ச்சிதுப்பும்திரும் பத்தியமில்லை.

மெர்ப்பவதிக்கு நீரடைத்தால்.

மருகா கருது-சட்டவர் சொல்லக்கேளீர்

மெர்ப்பு பவதிபாட்டு நீரடைத்தால்

தவம்வற ப்ருவாயுங் சட்டிக்கொள்ளும்

பாணியில் மங்வையர்ளக சக்கைமாட்டார்

மெர்ப்பாமைவற சாச சோக்காரம்

மெர்ப்பதிபாடு விடுகபு வெதும்பிக்கொண்டு

செய்யா-வினாநீர் கொள்ளும்பொது

செய்யாது மலரலங் கள் தின்னாத்தானே,

இ-ள்: பூணாச்சு சத்தினையொத்த முத்திரை யடையவனே
உர்ப்பவர்க்கு நீர்தங்கினால் வெண்காரம் எவ்வாறும் படிந்த
இந்த புவெழுதி இவைகளைப் பொருத்து இன்கிலுத்த மலர்
லம்புரிபுள் என்பதாம் பத்தியமிக்கை:

பொரித்த வெங்காரம் விராசனெடை-: ரங்கேயம்பட்டை
வெங்கப் பத்திரி மிளகு முள்ளி-: கிராசைப் பொன்னுங்காரி
சத்தனம் வரைக்கு விராசனெடை-: சாடிபிலைத்து கலக்கி
கொடுக்கத்திரும்:

உர்ப்பவருக்குக் கல்கைத்தால்

அன்னே மாத எத்தரிசி யாவன்பாசிற் றுணைத்து
மின்னே யந்தத் தான்றிரும் மேலேதடவச செந்தொடி
பன்னே வேரைத் தொட்டின்மேல் பாங்காய்தடவத்தான்றிரும்
சொன்னேமதொட்டெழுஞ்சிலுழை பாலாலைத்துகொடு-பிறே

மாதுளம்பழத்தாயை ஆயின்பாலா லரைத்துக் கொள்ளத்
திரும்: செந்தொட்டி வேரைத்துத் தொட்டினை சந்திரத் தடவந்
திரும்: செ-பு கெருஞ்சியே முலைபாசி லரைத்துக் கொடுக்கத்
திரும்:

வயிற்றில் இறந்த பிள்ளைவிறு

உகாமிலையைக் கறுகவறுத்து அதில் காழித்தண்ணீர்விட்டு
கால். படியாய் வற்றினதிற்பெரிச் மிளகு பூண்டு பெருங்காயம் ஓம
ம்பொடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சி அரைக்கால்படி தண்ணீர்கொடு
க்கவிரும். சணம்புவினையரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவிரும்
அரைக்கெல்லியிற் பூசப்பிள்ளை பிறவிகோக்கும் கிலக்குமிழும்
வேரைத்துக் கொடுக்க விரும். இத்துப்பும் சங்கடவேரு மரைத்
துப் காடித்தெளிவிற் கொடுக்க விரும். உத்தமநாஸிவே ரரைத்
துப் பசுவின்பாசிற் கொடுக்க விரும். கள்ளவேலா மதுக்காரை
இவைகளின் வேரைக் காடித் தண்ணீரி லரைத்துக் கொடுக்க
விரும் பிண்டைவெருங் குருஞ்சாலவேரு மறைத்து வயிற்றிற்
சவிரும். பெருங்காயமும் உப்பும் பறங்காடியி லரைத்துக் கொ
டுக்க விரும். வெந்தொன்றிச்சிறுங்குங் காட்டு முல்லவேரும்கா
டியிலரைத்து அடிவயிற்றிற் றடவ விரும். நூனசிக்காய்ப்படி
ரைக்கால் கல்லெண்ணெய்ப்படி மாகாணி ஒன்றாய்க் கலந்து கொடு
த்தாலும் கல்லெண்ணெய்ப்படி அரைக்கால் புறையால் மலர்
ரை கூடப்போட்டுக் கொடுத்தாலும் வயிற்றில் பிள்ளை
விரும். பத்தியமிக்கை:

பின்னாபெற வருத்தப்பட்டால்.

நாய் மண்டையோடு கொஞ்சமெடுத்துப் பொடிசெய்து விளக்கெண்ணெயிற் குழப்பி உள்ளுக்குக் கொடுத்தது வயிற்றிலும் பூசப்பின்போ பிறக்கும். பசுவியிலேச் சூறுபடி அகரக்கால் கெலெண்ணெய்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து கொடுக்கப்பின்போ பிறக்கும். கஞ்சக்கொடியிலும் சிவஞர் வேம்பை முலைப்பலிலலரத்துத் தொப்புலகித் தடவப் பிறக்கும் கௌதம்பை வடவேரைப்பிலவிக் குளிசமையெ தெற்றித்த கேசே மயிரிற் கட்டி யதைப் பார்க்கப் பிறக்கும்.

பின்னாபெற வருத்தப்பட்டி தாகமெத்தால் வயிற்றில் ஆயின் வெண்ணெயைப் பூசி அது உருகினால் பின்னாபிறக்கு மென்றும் உருகாவிட்டால் வயிற்றிற் பின்னா செத்தெனையம் அநியலாம் பச்சைப்புணு கு கோரோசனையும் மததித்து வருத்தப்பட்டிப் பிறந்த குழந்தை எக்சிற்றடவ மயக்கம் தீரும்.

கஞ்சக்கொடியிழ,

குழப்பாலைவேர் எலுயிச்சு காய்ப் பிரமாணம் வெக்கீர் விட்டரைத்து எருரை வெண்ணெயிற் குழப்பிக்கொடுக்க விலும், வட்டத்துததிவேர் சீரகம் பழம்புளி சமமாய்க் கிழாழஞ் செய்துக் கொடுக்கவிலும், கரு வேப்பிலைக் கொழுது வேப்பக் கொழுது முருகைக் கொழுது வகைக்கு ஒருபிடி கடுக்காயென்று இவைமெல்லா கொடுத்திப் பொருபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கவிலும். பத்தியமில்லை.

பின்னாபெற்றால் வயிறுகழிந்தால்,

வேலிப்பருதரியிலை கத்து மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்குவிரகனெடை-20, சட்டிப்போட்டி கிழாழஞ் செய்து மூன்றுபாட் கொடுக்கத் தீரும். மாவய்வப்பட்டை சிற்றாசை அரிசி சிப்பிலி மஞ்சள் வகைக்குப் பலம். கால கருப்பாக்கட்டை பலம்-1, கிழாழஞ் செய்து மூன்றுபாட் கொடுக்கத்தீரும். கோவைத் தண்டித்தத் தாடியிலுறப் போட்டிதுதது அதில் கத்து மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு அரிப்புக்கரி வகைக்குப் பலம்-1, அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி அதில் கெலெண்ணெய்படி அரைக்கால் கூடவிட்டு வெள்ளைப்பூண்டு தட்டிப் போட்டு வெறுப்பித் தாளித்துக் கொடுக்கவும். என்னுப்பொரியும் கருப்பாக்கட்டையும் சமன் இடித்துக் கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை.

பச்சையுடம்பில் வயிறுபொருமிவலித்தால்,

பெருங்காயம் வீராகனிகை-௧, வசம்பு வீராகனிகை-2, கொடி வேலி வேர்ப்பட்டை வீராகனிகை-3, விந்து வீராகனிகை-4, ஒம் வீராகனிகை-5, கடுக்காம்பொடி வீராகனிகை-6, திப்பிலி வீராகனிகை-7, கோவட்டம் வீராகனிகை-8, சிவகை வீராகனிகை-9, இவைகளை வதந்தச் சூரணிகை து திரிகழிப் பிரமாணம் பசுவின்வயிற் கொள்ளத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பச்சையுடம்பிலெடுத்த சுவாசகாத்தின் குணம்,

வீருத்தம்.

அரைத்திடவே சுவாசகாத்தின்நேர்மை
அப்பனை காவகாயும் தலைவலக்கும்
சிறுத்திடவே வயிறுதான் பொருமிக் காணும்
கெஞ்சாச இளைப்புடனே மயக்கக்காணும்
குறைத்திடவே தாகிக்கும் பேனிகேவர்க்கும்
குடவிலைது தாண்டியும் ஐதேதழ்நாணடி
மறைத்திடவே யொன்பதுநில நவநவரண டில்
மரணமாம் தப்பினால் விபாதிபோமே.

காவகாயும் தலைவலக்கும் வியர்க்கும் தாகிக்கும் வயிறுபொருமி இரைத் து சழியும் இளைப்பு பெருநாசக மயக்கவகாரணம் 5, 6, 9 அல்லது 18-களில் மரணம், இதைக் கெடுத்த தப்பினால் விபாதி கிவரும்.

நிவர்த்தி.

சுழற்புறப்பும் பனைவெவ்வரும் அரைத்துக் கொடுக்கவும், வேங்கை உப்புக் கண்டத்தையாவது உதின ரோலையாவது காரையத்தில் அல்லது இள வெந்நீரிலரைத்துக் கொடுக்கவும், முருகைப்பட்டை சுழற்புறப்பு பனைவெவ் வம் வகைக்கொரு சுழஞ்சு அரைத்துக் கொடுக்கவும் பத்தியமில்லை.

சந்தனம் கோஷ்டமும் அரிமதரம் சாத்திரபேதி தக்கோலம் முல்லை வேர் கோரைக்கிழக்கு விலாமிச்சம் வேர் வெட்டிலேர் வெல்லப்பருப்பு சம மாய் இளநீரிளரைத்து இலந்தைக்கொட்டைப்பிராணம் உண்டை செயது உலர்த்திக்கொண்டு 10-ரை இளவெந்நீரில் கொடுக்கவும், இச்சாபத்தியம்.

முத்தக்காச திப்பிலி மிளகுக்கூடு கடுகுரோசணி சிராய் வலக்கம் வெட்டிலேர் விலாமிச்சவேர் தக்கோலம் இலவங்கம் மல்லி மயிரோசனை கோஷ்ட

டம் சமனாய் இரீரி வரைத்த மிளகு போலருட்டிச்சொண்டு இவ்வெந்நீரில் 10-பாட்டுக்கொடுக்கவும். இச்சாபத்தியம்.

மல்லி மதரா எலம் இலவங்கம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ கோரோசனை முத்தங்காசு மிளகு இருவேலிமுடிநிப்பழம் டேரிச்சம் பழம் சமனாய் இன்கீரி லாம் ஏலமிச்சம்பழச் சாற்றிலுமரைத்த இலவங்கைக் கொட்டைப் பிரமானம் உண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு இவ்வெந்நீரில் கொடுக்கவும், இச்சாபத்தியம்.

பத்தியத்திற்கான பதார்த்தங்கள்.

சுட்டின உப்பு புளிமரரை சிபக்கொழுத்த செல்லிக்காய் அரிசெல்லிக்காய் கொன்னாடி முயல் துமை ஊர்க்குருவி சாடைமான்மரைசுறுமின் மயரைகுரவை வரால்தேளிகெளித பிளகுசர்க்கரைதேன் சிதுகேர ஆவின்பால் செய் சிறப்பயறு துவலர பொன்னுகாணி துவரைப் பிஞ்சு கதலி வாழைப்பழம் கொதிசனனிர் அத்திப்பிஞ்சு முருங்கைப்பிஞ்சு பரட்டைக்கேர முளையிப்பிஞ்சு தாதளைமூலம் வழுதுணம்பிஞ்சு கடைவத்திரிப்பிஞ்சு முதலானவைகள் வியாதினை விலக்கும்.

மந்திற்ரு முறிவான பதார்த்தங்கள்,

சொற்றூ சாடி கொட்டி கோழி பன்றி கொத்த செவ்வரி சேம்பு சினியவரை சுரைக்காய் பாகற்காய் பழற்றவாய் பூனிக்காய் கடலை துவரை பெறம்பயறு காட்டுப்பாகற்காய் மாங்காய் புளிகடு - தேக்காய் மேதிப்பாலசெய் சாராயம் சென்னங்கண்ணு பனங்கண்ணு உளுவை விலாக்கு களிகெண்டைகள் கயல்மீன் முதலான கரப்பன் பதார்த்தங்களை என்னுப்பிரமாணத்தி னுறைய பருகத முறித்த உடலிற்பிணி பெலக்கும்.

கேர்ப்பத்தோளிலக்கனாய்-முற்றிற்று.

—[]—

பாலவாகடம்.

—

குழந்தைக்கு வரும்மோபின்-விபரம்-விருத்தம்,

பாரே குழந்தைப் பிணிக்கரிப்பும் பசுநம்பட்சி தோலமுடன் கோரோசனைப் பத்தெனட்டும் கோலகிரத்தி தன்கிரத்தி தன்குணம் சிரே புணர்ச்சிச் சாசலகஞ் சிதகை காப்பசு குழிமுதல் கோரோசனை ருதிக்கென்று சினைநாயு கரைசை த்துவாசே.

கிரந்தி செங்கிரந்திகருங்கிரந்திபட்சிதோஷம் மாந்தம் கணம்
பிராணி கரப்பன் செல்லாப்பு தொண்டைக்கட்டு அக்காம் வஞ்சரி மு
தலான அனேகரோகங்கல் சமயவிக்ஷிதது மாந்தம் தாய்முலைப்
பாலானும் கணம் சர்ப்பப் கூடப் புறம் மற் றைப் பிணிசன் தாய்
தந்தையின் புணர்ச்சிமீது செஞ்சு நகுட்டினது முண்டாகிறது.

செங்கிரந்திக்குணம்-விருத்தம்.

பிறந்த பிள்ளை பெருகப் பூதிநிம்
சிறந்த பூனைக் குரல்போல நகுதிநிம்
மறந்த நீரும் மலாலப் கட்டிநிம்
திறந்தோ விக்ஷம் பிடிப்புறம் பாறமே.

பிள்ளை பிறந்தவுடன் தொண்டைக்கட்டுப் பூனைக் குரல்போல
மும் நீரும் மலமுங்கட்டி வயிற்றுமே காட்டிக்கொடுக்கிறது.

நிவர்த்தி.

கோரோசனையை முலைப்பாலால் உலுத்துக் கொடுக்கத் தீநி
ம்கர்ப்புரவல்லியிலே குன்றி மலையில் காணாதி ஓர் கரையாய்த் தத்
டிச்சாறு பிழிந்து முரிந்துக் கொடுக்கத்தீரும் விரைபந்தியம்.

முருங்கையிலிச் சாற்றை முரிந்துக் கொடுக்கத்தீரும் செம்
முள்ளியலையைத் தண்ணிற் கொட்டிக் காய்ச்சிக் குளிப்பாட்டத்
தீரும்.

கருங்கிரந்திக்குணம்-வெண்பா,

பால் னவழியும் பாதுகாணுக் குரல்கம்பும்
சிலமுடல் வெண்புற் திறமுச்சை-நாலமதில்
நாலரட்சி காணும் நவிதும்பயிர் வலிகுறுப்பாம்
காலவிழி தீவாது காண்.

குழந்தை அலியமறது குரல்கம்பும் முலையுண்ணுது மூர்ச்
சையாகும் உடல் வெண்பும் கந்திரவாது நாலரட்சி காணும்
கீழுதடு கைகால்கறுப்பேறும் வயி அநி வலிகாணும்,

நிவர்த்தி.

கழுதைப்பாலில் கருகாரைடை குணாநித்தம் வீட்டுக் கொ
டுக்கத்தீரும் கரும்பந்தியம்.

சுந்தரமுதை வத்திச்சாறு அலியமில்பாறு சிற்றமணக்
கெண்ணெய் சமயாய்க் கலக்கில் வசமடிவள்ளி தட்டப் போட்
டுச் சாய்சி சங்கனவுகொடுக்கத் தீரும் பந்தியமில்.

அவினெய் சிற்றமணக்கென்னெய் நல்லெண்ணெய் சங்கி
லீர்சாறு சமனாய்க் கட்டி கக்கு மிளகு திப்பிலி அரைத்துப்போ
ட்டி சிவபம்பவைத்து ஒரு பணவெடை உன்னுக்குக் கொடுத்துமே
கெய்துந் தடவியைத்து கொம்புள்ளி நெந்திராயம் நெற்போட்டு
க் காய்ச்சிப் பூபாட்டி வசத்திலும்' ஆர்சனாந்தரணை முடக்
கொத்தான் போடி கொடுக்கி பூசுதெருத்தன் செவி ஒளிதழ்த்தாம
ரை சான்றிப்பிறகு நிகவையல்லா மேர்நியையாடுநிச்சுத்த
ட்டி சிற்றமணக் கென்னெயற்போட்டுக் காய்ச்சிக் குழந்தைக்
கு உன்னுக்குக் கொடுக்கத் தாய்க்கு மேலேபூசி அவன் பத்திய
மா யிருத்ததிலும்

கொத்தி சஉ-ர்கும் குலை சஅ-ர்கும்

அமணக்கென்னெய் தேங்காய்ப்பால் செம்பருத்திச்சாறு
வகைக்குப்படி-ச. ஒன்றாய்க்கட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில் நக்குகி
ராமபு பலம் திப்பிலி பூசும் மிளகுபலாக்கு வீராசனிட-ச.
பொடித்துப் போட்டு குழந்தைகட்குக் கொடுக்கத் திரும்.

உறைவிட்டிற் குழந்தைக்கு கழுத்துவங்கி முழங்கால் முழங்கை

குளிர்ந்து வயிற்றில் வலிகண்டால்,

செு பிண்கண்டவுடன் கஸ்தூரி திப்பிலி வகைக்குக் காற்
பணவெடை பொடியை வெற்றிலைச் சாற்றிற் கலந்து கொடுக்கத்தி
ரும். கஸ்தூரியை மட்டும் மேற்படி சாற்றிற் கொடுத்தாலுந்
திரும்.

பிள்ளை வயிறுநொத்தழுதால் மலங்கட்டினால்.

பிள்ளை சிறுதேற்கு கோத்தம் சமனாய்க் கட்டி குழம்பு
போற்காய்ச்சி பிள்ளைவயிற்றிற் பூச வயிறு நொத்தழுதல் சிரும்'
அதிமூலம் வேப்பங்கொழுது சர்க்கரை யிம்மூன்றுமடைத்தருய்
யில் வேவைத்துக் கொடுக்க வயிறு நொத்தழுதல் மலங்கட்டு
நிற்கும்.

குழந்தைக்குச் சிறுநீர்கட்டினால்.

செவியுழந்தைக்கும் வெள்ளரி கிணையஞ்சமனாய்க் கட்டி அடி
வயிற்றிற் பூசி வெங்காயத்தைப் பொரித்து முலைப்பாசுற் கரைத்து
புசுட்டிநீர்த்தும்.

பிள்ளைக்கு உடம் விழுந்தால்.

வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-௪௦, கடுகுபலம்-௨௦. ஒன்றாய்க்கட்
கட்டி குழிற் சமனிறக்கி உடம்பிற் பூச குடல்வாதம் உரத்திரும்.

பிள்ளை சிறியமுதலால் விக்கலெடுத்தால் வயிறுபொறுநிலை

கூறுதொகுதும் திப்பிலையும் பொடித்துக் கொண்டாவது அல்லது திப்பிலையும் கடுகுதொண்டியும் பொடித்தாவது சென் அல்லது ஆவனெம்மில் மூத்தித்துக் கொண்டவற்றிற் பிள்ளைக்குப் பால் கொடுத்த மெற்பு பணிகள் நிக்ரும்;

பிள்ளை வயிறுவெங்கினால் குடித்தபாலெதிரெடுத்தால் அடிக்கடி.

கொட்டவியிடால்.

அதிமதுத்தைத் தாடிபிடைத்து வயிற்றிற் பூச வயிற்றுவிக்கத்தும் வெள்ளுள்ளியை ஒழுமுதெய்து பிள்ளைக்கு கொடுக்கப்பாலெதிரெடுப்பதுங் கொட்டவியிற் திதும்; அதிமதுத்தை முலைப்பாலி லரைத்து முலைகாம்பிற் பூசக் குழந்தைக்குப்பால் கொடுக்கப் பாதுண்ணும.

பாக்கரக்க

பூனாகத்தைப்பாலிற் கொட்டு மன்களைத்து எதுமிச்சவாய் பிரமணையரைத்துப் பசுவின்பாலில் ஈரன். றுராய் கொடுக்கவும் ஏற்ருளி மீளையை மீளவெந்திரி கொட்டுபினைத்து ஈரன் துரட்டுகொடுக்கவும் பாதிரிவேரையாவது நித்கர்யென்கொடுக்கவெனவாவது அவாந்துப்பாலா கொடுக்கவும் பாக்கரக்கும்,

தோஷ வகுப்பு.

சுத்தோஷ துணை.

குழந்தை முட்டிண்ணுது ஜலமாய் வயிறுசுத்திப்பார்த்திபண்ணும தன்மெய்த கன்சுத்தி ம பிள்ளைகடும் உட்கொடுப்பதும் வெறும்தும் அலறும சிறியமுத கடிந்ததும் முகமுடிகுடிக்கும்

நிவர்த்தி.

மணத்தக்காளிலேர் பிச்சிலேர் ஈருள்ளி மனைவனேயுங்கி சிறுமணம் கொண்டுபார்த்தி கொடுக்கவெனவது குழந்தைக்குக்கொடுத்து உச்சிமிதுந் தேய்க்கத்திதும்

பறவைதொஷ துணை

சுறசிர் னிலேரிடல் கொடுக்கவெனவது முடியாய் நமசுத்திக்கும் கொள்ளை கடிவவார்தும் வயிற் பார்த்தும திளைத்தும் உச்சியும கண்ணும் குழந்தை குழந்தை அடிக்கடி திளை கொடுத்து சிறும வயிறுபொறுதும் கிழிவென்குமு முடிம மரும கொடுப்பதும்

சீரகம் ஈருள்பி வரப்பூலாவேர் இவைகளைச் சமமாய்க்கியாழ
ஞ் செய்து கொடுக்கத் திரும்.

எட்சி தோஷ குணம்

உதிரத்திற் கனலேறி உடம்பு தேயும் நூறும் கண்ணிற்பிளைக
ட்டும் சற்றே வயிறு கழியும் குழந்தை முலையுன்னுதுப் புறியமும்
கண்ணைப்பிசையும் மயங்கிப் புரளும்.

விவ்விடையுஞ் சிவமூங் கியாழஞ்செய்து கொடுத்து செ
இலையையாவது மிலகினாலிலையையாவ தரைத்துங் குளுப்பாட்டத்
திரும்.

வீங்குபுள்ளின் தோஷகுணம்.

குழந்தைவாரசிபண்ணும்பசுமையாயும் பால்போலுங்கழியும்
பின்கையால் முகத்தைத் துடைக்கும் உச்சிக்குழியும் நாவுளரும்.

மதுரம் முத்தக்காக அதிவிடையம் கடுக்காய் வரம்பு தேவ
தாரம்மஞ்சள் வனக்கு ஓர் கிறையாய் பொருதலைச்சாற்றாலரைத்
து உன்டைசெய்து முலைப்பாலிலைத் திரும், இச்சாபத்தியம்.

தூங்குபுள்ளின் தோஷகுணம்.

மங்கையே வழிபிற்கழியும் வார்திபண்ணும்
மயக்கமாம் நித்திரையு மதிகமாதும்
அச்சமாய் வறிட்டு யெழுந்திருக்கும்
அள்ளியின் முகம்பார்த்துத் தண்ணீர்மகட்டும்
துங்குமுகம் வேறுபட்டுக் கண்கள்சோரும்
துடிதுடித்து நெறுநெறுனப் பற்கடிக்கும்
புங்கமா யுச்சிபள்ளம் விழுநுட்பாது
புத்திசற்கு தூங்குபுள்ளின் தோஷமாமே,

வயிறுகழியும் வார்திபண்ணும் மயக்கமாய்த்துங்கிக் குழந்
தைவீறிட்டலறி யெழுந்திருக்கும். முகத்தைப் பார்க்கும் அடிக்
கடி தாடித்துத் தண்ணீர் விரும்பும் முகம் வேறுபடும் கண்கள்
இருண்டு சோரும் நெறுநெறுனப் பற்கடிக்கும் உச்சி பள்ளம் வி
ழும்.

நிவர்த்தி.

மஞ்சள் வரம்பு ஏலம்பேப்பிர்க்கு ஓமம் குட்டினிளா இவை
பெல்லாம் நூற்பி பொதுபுக் கியாழஞ்செய்து அதிற் கொனோ

சனையை யுரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேற்படி பருந்துகளை அரைத்து மேலிலும்பூசி குளிப்பாட்டத்திரும், பத்தியமிக்கல்.

விளங்கொளிக்கண் புள்ளின்தோஷஞ்ஞாம்.

பாலேதிரெடுக்கும் உடலடிக்கடி காயும் முழந்தை முடியுண் னுது பெருவிடங்கொண்டு றோரும் பத்தியமிக்கல்.

நி வ ர் த தி.

சென்னி வசம்பு குட்டிவினா இவைபெல்லா மறைத்துத் துற ந்தைத்து மேலிற்ப்பத்து முழக்காட்டி அதுகளைத் துணிவிடமு டிந்து கழுத்திலுங் கையிலுங் கட்டத்திரும்.

வேங்கன்புள்ளின் தோஷஞ்ஞாம்

பால்போற் கழிபும் மேனிகாயும் வேளுச்சும் வயிற்றி லிறைச்சல் வலிகாணும்.

நி வ ர் த தி

கற்றாமுஞ் சோற்றில் கடுக்காம்பொடி தூவிப் பிரிசைத்துவை க்க நீருறும் அதில் திப்பிலையை வறுத்துப் பொடித்துத் தூவிக் கொடுக்கத்திரும், பத்தியமிக்கல்.

கருடர்கண் புள்ளின்தோஷஞ்ஞாம்.

வாய்கீர்வடியும் வார்திபண்ணும் இருகிழியும் தாழும் பிளை கட்டும்.

நி வ ர் த தி.

கோரோசனை அதிமதுரம் திப்பிலி முலைப்பாலிலைத்துஞ்சு க்ஞு கொடுக்கத் திரும்

செங்கன்புள்ளின் தோஷஞ்ஞாம்.

கன்சிவந்து கீர்வடியும் சிவஞ்ஞாரும் சூழந்தை தவழ்ந்து போய் நிலத்திலிழும் கையால்முக்கத்தை துடைக்கும் சிறியமும் வெப்பசிராய் கழியும்.

நி வ ர் த தி.

அதிமதுரம் சிவகம் முத்தக்காசு எலம் பத்திரி சாநிக்காய் மொம்பு சென்பகப்பூ வவங்கப்பட்டைவரைக்கு கிராசலிடை(க) மொசுமொசுக்கை யில் பொன்னுங்காணி சிறுகளை சிந்திலவெர் வாகைக்குப்பலம்-க. சுழன்னிச்சாறு படி-சால். அவினாடெர் பலம் க. இவைகளை யரைத்து இரண்டுபடி சிறுமணக்கண்ணொப்பிற் போ ட்டிக் காய்ச்சிக் கொடுக்க சகல தோஷமுந் திரும் பத்தியமிக்கல்.

அர்தபுள்ளின் தோஷகுணம்

மேனி வெளுக்கும் காயும் அதில் நரம்புதோன்றும் கால்
கைகுளிரும் கபாலம் கிடைக்கும்.

நி வ ர் த தி

சின்னி குட்டிவிளா ரொச்சி சீர்தி வேம்பு வசம்பு உள்ளி
இவைகளை அறுத்து மேலெக்கும்புசி மேற்படி மருந்தாகளைத்
தட்டி சிறப்பாட்டணமாய்க்கட்டிக் கண்டத்திலும் காலிலுங்க
ட்டத் தீரும்.

நீர்புள்ளின் தோஷகுணம்,

நெய்யவளையம் கண்துளிர்ந்து நெடுமீசுச் செய்நம் பாதுகாணு
நுஞ்சு மிரவும் பாதுமருந் னய்யபாலன் முகமவெளுக்கும்
மஞ்சு அடலுந் தான்வெயர்க்கும் மீறிபழகும் தோஷமதால்
சஞ்சு மலரான் குழலாலே களர்நீர்ப் புள்ளின் தோஷமிதே

நெஞ்சு வாண்டிடும் சண்துழிந்து வெளுக்கும் குழந்தைபெ
ரு ம்ச்சிநீம் பாதுகாணுது இரவுபகலுமவையரும் உடல் வியர்க்
குட.

நி வ ர் த தி

விஷ்ணுகிராந்தியம் சீரதமுங் கூர் டிக்கியாழஞ்செய்து கொ
டுக்கத் தீரும், பத்தியமிக்கல்.

புள்ளின் தோஷகுணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங்குழியும் குடித்த பால்பச்சையாய் வடுது
கழியும் பரவைக்குரல்பேரல் குழந்தை சீறிபழம் இளைக்கும் தண்
னீரை விரும்பும் மேய்மறற்கும்.

நி வ ர் த தி.

ஒரிதழ்த் தாமரை வெந்தயம் விடத்தலைவேர் சுக்கு வால்கி
ளா ஓனாவாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும் பத்திய
மிக்கல்,

முட்டுத்தோஷக் குணம்.

மாநவிடாயானவர்கள் குழந்தையை யெடுத்தால் மேனிவா
டுமேவெறுபடும் வார்திபண்ணுமஉச்சியுங்கண்ணுங்குழியும் நாக்கு
வாய் சுறுக்கும்

நி வ ர் த தி.

மகிரோசனை திரிகந்த சிராமும் கியாழஞ்செய்து கொடுக்
கத் தீரும்.

சுருத்தோஷ குணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங் குழியும் வாந்தியிர்வைமி தம் பலவண்ண
மாய்க்கழியும் தேகந் தனாஃபோற் சாய்ந்து வற்றும கொஞ்சனாகும்
தாசுக்கும். கண்ணில் நீர் சொரியும் கால் வீங்கும் குப்பம் புண்ணு
கும்.

நி வ ர் த தி.

சூட்டி விலா வேம்பு ரோம்பு மஞ்சள் வசம், கஞ்சு அரைத்து
தாய்க்கும் சின்னெச்சும் உடம்பிற் நேய்த்து நீரில் வால்கட்டையைப்
போட்டுக்காய்ச்சி நீராடி அப்பால் அவினெய்ப்படி-அரை கண்ணெ
னைய் படி-கால், கண்ணி தண்ணீர்விட்டான் கசுதை போன்னுங்
கண்ணி வகைக்குப் பலம்-க. ஏலரிசி சேகம் வரைக்கீக்கழஞ்சு-க.
இவையெல்லாம் பாஃவிட்டனாத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி
ச் சிறுகரண்டி விதங் கொடுக்கச் சகல நோஷமுந்திரும் இச்சாபத்
தியம்.

வேப்பங்கொழுத்து ஒருபிடி மிளகு வசம்பு சுத்து மலைதாங்கி
வேர்வகைக்கு விராகலிடை-க. விவக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்
ச்சிக் கொடுக்கத்திரும் இச்சாபத்தியம்.

கெர்ப்பமழிந்த நோஷக் குணம்.

உடம்பு நொந்து தான்கிவக்கும் உறையு மேனி தானும்
திடமா மசதி றெருநக நஞ் தேகமினைக்கும் கால்பின்னும்
படமாய்க் கழியும்விழிசொருகும் பாங்காய்க் கைகாஷ்டக்கேதும்
சடமாம் புரதி தான்மயங்கும் சாற்றங் கெர்ப்ப ரோகம்தே.

உடம்பு நொந்து சிலங்கும் இளைக்கும் நாளும் சத்திச்சுக்கும் நே
ஞ்சுக்கும் கைகாஷ்ட றுக்கேதும் கால்பின்னும் சழியும் விழிசொரு
கும் மயங்கும்.

நி வ ர் த தி.

கருவைசுத்திற் சாற்றில் பருத்தி வேரையரைத்துக் கலக்கிக்
கொடுக்கத்திரும். பனைவெல்லத்தை மேற்படி சாற்றிற் கலக்கி கொ
டுக்கத் திரும்.

தேரை நோஷகுணம்.

பாரப்பா வுடம்புலர்ந்து தேகம்வற்றும்
பதிவாக கொஞ்சலர்ந்து கண்கிறுக்கும்
நேரப்பா கைகாஷ்ட வற்றிப்போகும்
நேரமயாய் நாமப்போடுச்சி வறிப்பொருளும்

நெய்யா படைத்தும் காவுலரும்
 நெய்தாது முகம்வாடும் பேணிவெண்மை
 ஆரப்பா ரெவிநாழ ஆச்சுவாங்கும்
 அமுதநூற் படுப்பின்போ தேயுதென்னே.

வடம் புலர்ந்து வற்றும் வெறுத்தும் செஞ்சுலர்ந்து கூடும் கண்
 பொடிச்சுத்திவிடும், கைகால்வந்திச் சுருங்கி முடங்கும் வயிறு
 பொருளும் படைத்தும் காவுலரும் தாகத்தும் முகம்வாடும் செவிதா
 ழும் முச்சுவாங்கும் செரிசுதற்படும் பின்போதற்றுந் தேயுது.

நிவர்த்தி.

சிறுபுள்ளி சிறுகரை கீரகரை காணி நீர்முள்ளி இவைகளின்
 சமுதேயங்களை காட்டெல்லி அலுரி கரிகாலங்கண்ணி நிலக்குமிடமு
 டங்கொத்தான் இவைகளின்வெர் ஓர கிறையாழித்து புன்றுபடி
 நிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்ததில் அதிமதூரத்திப்பிவி
 டலம் மிளகு வளைக்குப்பலம்-கால், பசுவின்பால் விட்டரைத்துப்
 போட்டு ஆவினாய் ஆரநாழி விட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி சிறுகரண்
 புவிதக் கொடுக்கத் தேவை நோஷம் குளிதோஷம் தீரும். இச்சா
 பத்தியம்.

சகலதோஷங்களுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

அதிமதூரம் மஞ்சள் முத்தக்காசு அதிவிடையம் வசம்புகடு
 க்காய் தேவதாரம் ஒர் கிறையாய் சேர்த்துப் பொடுதலைச் சாறு
 விட்டரைத்துத் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது
 தேனிலாவது கொடுக்கச் சகலதோஷமுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சிவ்வி வினாநொச்சி சிந்தில் வேம்பு வாய்பு உள்வி இவை
 களை யடைத்து மேலிற்பேய்ந்து அவைகளைத் தட்டித்துணியில்
 முடிந்து கால்வையிற் கட்டிவைக்கச் சகலதோஷமுந் தீரும்.

கீழ்க்காய் ரெல்லி முடங்கொத்தான் நாயுருவி சஞ்சாங்கொ
 ணைட்டிலை லைக்கடம்பு சிறுபுள்ளி பேய்ப்பச்சரை இவைகளின்
 வெர்வைந் தாமிசையித் தாய்ஞாய பின்போக்குங்கட்டச சகலதோ
 ஷமுந் தீரும்.

சகலதோஷவிவரண மூலமந்திரம்.

வ-ர-சி-ம-ய-வங்-சிங்-கி-வ-ப-ர-ம-என்று இச்சக்காத்தைத்தி
 யாவிர்து விபுதி தன்னிர் அவிந்தும் குளிசமுதலான பிடியோகரு
 செய்பச் சகல தோஷ மந்திரம்.

மாந்தவகுப்பா.

மேதிப்பால் நெய் கதலிப்பழம் தேங்காய் இளநீர் கடலை வெல்லம் புளிந்தமோர் மாங்காயும் சனிகள் மலைத் துவார உழந்து மொச்சை புளியங்கொட்டை உளுவைவாளோயின் கொன்டை பாகல் சுரைமுதலான வாடிப்பண்டங்களைக் குழந்தைகட்குப் பால் கொடுக்கு மாதர்கள் மிகுதியா யனுசரித்தாலும் ஆலைகளைக் குழந்தைகள் தின்றாலும் வாதுமார்தம் பித்தமார்தம் சிலேஷ்ம மார்தம் விஷமார்தம் போர்மார்தம் வலைமார்தம் சுரமார்தம் மோ மார்தம் செரியாமார்தம் கட்டுமார்தம் எரிமார்தம் வலைமார்தம் கணமார்தம் வலிப்புமார்தம் சுழிமார்தம் முக்குமார்தம் சன்னி மார்தம் ஊறுமார்தம் வீச்சுமார்தம் என்று (உரு)வகை மார்த ரோகங்கள் குழந்தைகட்கு நேரிடும்.

மாந்தகுணம்.

சார்த்திடவே பாலனுடல் வெலும்பி வேர்த்தும்
சத்துமூலை யுண்ணுது வார்த்திபன் றும்
கூர்த்திடவே மதியயங்குந் சிதம்கிழும்
குணங்கெட்டு மலமாயும் செட்டபாற்போல்
தோர்த்திடவே தெளித்தநன்னீர் போல்கழிபு
தேகமலெபு நாற்றமுங்கால் னா துநீர் பார்
ஆர்த்திடவே நாவுலருங் குரலுங்கம்பும்
அப்பபேன கண்ணுளிர்ந்து கழலுமாமே.

வேறுவிதந்தம்.

ஆமேசுழன்று கண்கிவர்த்தம் அலவாய்க்காலும் பின்னலுண்டாய் நாமே முகமும் பளிங்காகும் நிகமபோல மெனி பின் றும் போமே மாந்த தோஷகு நம பொருடைய பாலர் பிணிநோக்கி நாமே கொன்னோ மிந்தமுறை கவிந் தர் முளியர் நகின்றோ.

குழந்தை யுடல்வெறுப்பி விமர்ச்சும், முலையுண்ணுது வார்த்தி பண்ணியயங்கும், சிதழம் மலமாயும் செட்ட பால்போதர், தெளித்த நன்னீர்போலும் கழிபும், வெப்பு நாளும். னைகால் குளிரும் நாவுலருங் குரல் கம்பமும் கண்ணுழிந்து சுரன்று வேகும், கால் பின்னும், முகம் பளிங்குபோல் மென் றும்.

வாதமார்தகுணம்.

பாலன் வயிறு பொருமிமழும் பாங்கா முடவந் தான்வியர்க்கும் கோல முடனே பவந்தமாய்க் குழிபும் வலிக்குநான் றுடிக்குந் சில முடனே நாசியுண்ணுந் சுவஞ்செங்கொட்டையிடும் ஆல முண்டோன் தன்னுண் மனங்கோ மாந்த தோஷ மிகே.

குழந்தை வயது பொருமியுழம் உடல்வீலம் தும் பணிதமா
ய்க் குழியை விக்குமதுக்கும் கொண்டாவினும் நாசுபண்ணுகும்

பித்தமாந்தகுணம்.

அடியாய் வாதி பேசுவில் தூது ஈர்ச்சை தான்காணும்
அடியைக் குறையுங் காம்பினும் அழகாய் மேனி மஞ்சனிச்சுர்
படிய வியாததுத் தான் குளிர்நும் பகரும் பித்த மாந்தகுணம்
நெடிய மார்தர் தானறிய மோடி யுரைத்தோம் செந்திருவே.

வாந்தி பேதி வடிவா ஈர்ச்சைகாணும் குல்கம்மும் மேனிம
ஞாணிந்து வியாததுக் குளிர்நும்.

சிலேத்மமாந்தகுணம்.

உடம்பு சிவிர்த்துத் தான்குளிர்நும் உவந்த நாவுதான் வெளும்நும்
அடர்ந்த ரெஞ்சிற் கபங்கடும் அளவும் வயது தான் பொருநும்
உடமாந் திறந்த தானமயங்கும் சலமாந் சதிர மென்றோம்
திடமா னுசிலேத்மமாந்தகுணம் நெளிர் தார்முனிவா நெளிந்தாரே.

உடம்பு சிவிர்த்து களிநும் நாவென்தும் ரெஞ்சிற் கபங்க
டும் வயிறுபொருநிக் அழியும் குழந்தை மயங்கும்.

இவைகட்டு சிவிர்த்தி.

நொச்சி பொருதலை அறு வேளிப்பருத்தி இவைநளின்வனைக்
கு டுபிடு நறுக்கி வெதுப்பிச சாறுபிழிந்து கொடுக்கத் திறும்.

வேளிப்பருத்தி பெருக்துரை சாறுமேலை வெதுப்படக்கி
வேளைபொருசு வனைக் கல் நுழியுமலைவை வசங்கிச் சாறுபிழிந்து
அழிந் சுட்டவசாய சிவிர்த்து அமைமேலி சுட்டகரி ஓர் சிறை
யாயவைத்துக் கலக்கிக் கொடுத்த தருவ இச்சாபத்தியர்.

பொருதல் கரிவாய் வனைத் துண்டி ஒன்றி உன்றியித்தப்பிழி
ந்து முர்த்துகொடுக்கத்தருவ வெற்றிவெகாப்பு வசம்புநன்றி
திறவில் தர் வளையாய்வெனாய் வெளிநடைத்துக் கொடுக்கத்தி
ருவ.—வெளிவெனாய் தீர்த்து திப்பிடு இவைகளைச் சிலையிழு
பத்து நடு பங்குலத்திற் பொட்டு ஒன்றிப் பற்றவைத்துக் கொடு
க்கத்தருவ.—வினா வினையாய்க்கி சாறுபிழிந்து அமைமேலி
வசம்பு வட்டத்திருபடி இவைகளை வெதுபி அரைத்து கலக்கிக்
கொடுக்கத்தருவ.

வேளிப்பருதி மேனி வேளை இரண்டு பொருதல் அகத்தி
வசம்பு வனை வசங்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் வசம்பு அமைமேலி
வசம்பு வெதுப்பிவைத்துக் கலக்கி உன்றித் துள் கொடுக்கு வேலை

லர் துவாலைபிடத்தீரும்: வேலை வேர் சுக்கு வெந்தயம் பூண்டு வசம்பு ஓமம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வருத்துக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும், துணு கொச்சி கழற்கொடி இவைகளின் இலை வகைக்கு ஒருபிடியைச் சட்டியிலிட்டுக் கருங்கி ஒருபடி தண்ணீர் விட்டு அதில் ஓமம் வசம்பு சுக்கு மிளகு பொத்தலைகாய் திப்பிலி இவைகளை நல்லெண்ணெய்விட்டிசு சிவக்க வறுத்து சீலையில் முடிந்துபோட்டு வற்றவைத்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பருத்தியில் வேலைவேர்கொச்சி பொத்தலை துணுமுருங்கை இவைகளி ஓர்சுக்கு வகைக்கு ஒருபிடியை வறுத்துத் தண்ணீர்விட்டி ஓமம் திரிசுக்கு வசம்பு வெதுப்பிச் சீலையில் முடிந்து போட்டு வற்றக்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

மாசிப்பத்திரி பர்ப்பாடகர் நாயுறு முட்சாவேளை கருஞ்சீரகம் கோழியெக்சம் இவைமெல்லா மேர்நிறையாய்ச் சட்டியிற் போட்டுப் பஸிந்து வெட்டிவேர் சங்கம்வேர் எலையகி மேகணி பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய் மாகிர்காய் வசம்பு தான்றி முத்தக்காசு வகைக்கு ஒரு விரானிடை தட்டிப்போட்டு இரண்டபடிஜலத்தை விட்டி வற்றக்காய்ச்சிக் கொடுக்க மாந்தம் கழிமாந்தம் கழிச்சல் மாந்தத்தீரும்.

ஓமம் திப்பிலி சுக்கு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொத்தமல்லி ஆமையோடு குராசாணியோமம் வகைக்கு விரானிடை (க) தண்ணீர்விட்டரைதறுப்பிரமாண மாத்திறைசெய்து வெந்நீரில்மூன்று நாள் சொடுக்கத்தீரும்.

வாய்விளக்கும் ஆமையோடு மிளகு பொத்தலைக்காய் வசம்பு திப்பிலி சுற்றப்பருந்து சர்நிறையாய்ச் கூட்டி பொத்தலைச்சாற்றாலாட்டிசு குரைக்காய்போ லுண்டைசெய்து நிறலில் உலர்த்திக்கொண்டி வறுதலைக்கியாழத்திற்கொடுக்க மாந்தசுரம் கழிச்சல் இருமல்தீரும். வேலிப்பருத்திச் சியாழத்திற்கொடுக்க வெகுவாய்ப் போகற் மாந்தக்கழிச்சல் தீரும்.

பெருங்காயம் பூண்டு ஓமம் பெருங்காயம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விரானிடை (ச) வசம்புவிதாகன் (ஈ) கடுக்காய் விராகன் (கு) சாணையெவர் விராகன் (டு) பொத்தலைக்கொழுந்து பெருந்துப்பைச் கொழுந்து உத்தாமணியில் வகைக்கு ஒருபடி இவைமெல்லாம் வெதுப்பிக்கொண்டி பெருந்தும்பை சாற்றாலும் பொத்தலைசாற்றாலும் அரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து

உலர்த்திப் பிள்ளைகளின் வயதுக்குத் தக்கபடி. கால்-மூக்கால்-க-கு ளிளையை வெந்நீர்ந்தொடுத்த மாந்தும் கட்டுமாந்தம் மாந்தக்கழிச் சல் வலிப்புத்திரும்.

சண்பகப்பூ விலாமிச்சம்வெர் கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திசபேதி அதிம. நாம் வெட்வேர்வசைக்கு கழஞ்சு (க) வெட்டி. வேர்த் தண்டிச்சாற்றில் (அ) நாழிசை யாட்டிக் குன்ற்போலுண் டைசெய் துலர்த்தி முடிப்பாவிவது வெந்நீரிவது கொடுக்க மாந்தங்கள் திரும்.

சுத்திரெய்த பூரம் பலம் அரை லவங்கம் ஏலம் வசம்பு சீசகடி அரிசினையா வலம் நகுபபலம் சால் மாசிப்பத்திரி சாற்றுல் ஒன்ற லை சாமம் விடத். ஹசரகைதசாற்றில் ஒருசாமமரைத்து கொத்த ம ல்விடையா லுண்டை உய்நுலர்த்தி மேற்கொல்லிய கியாழங்ளி லெ திலாவது ஒரு டுண்டை யுண்டித்துக் கொடுக்கச் சகல மாந்தங்களுந் திரும் புவைகளுக்கெல்லாம் பிச்சாபத்தியம்.

ஹதுமாந்தருணம்.

குழல்வதபுடல் நாதிக்காணும் வயிறிசையும் சுழிச்சல் கடுப்பு வர்த்தி தொண்டைவலி சுரத்தோனும்.

நீவர்த்தி.

வெண்காரம் கிராகனிடை-அரை கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விாகனிடை (உ) முலைப்பாலாலரைந்து மாந்திசையெ யு தோன்று வெந்நீரிடிடத்திரும்—பொடுதல் வேம்புமாடிவி துணு கொச்சி வேலிப்பருத்தி இவைகளின் எரிச்சையும் ஓமம் உள்ளி திப் பிலியுஞ் சமமாபிடிந் தொருபடி தண்ணீர்ப்போட்டு எட்டொன்றா ய்க் கியாழஞ்செய்து சங்கவடிகொடுக்க ஹதுமாந்தம் கட்டுமாந்த ம் மாத்திமாந்தம் சோரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தமுந் திரும் இச்சா ப தத்தியம்.

கோரோசனை உள்ளி திப்பிலி அதிமநாம் வகைக்கொரு கழ ன்சு கோழிமுட்டையின்வெண் நுவாலரைத்து முலைப்பாலில் மூன் றுதினங் கொடுக்க அழுவகை ஹது மாந்தமுந்திரும்—வேலிப்பருத் தி கிலையை வதக்கிசாறுபிறிது அதில் சீசகழுங் கடுகு ரோகணி யுரு சமமாய் முலைப்பாலில் லரைத்துக் கலக்கி சங்கவடி கொடுக்க ஹதுமாந்தம் மயக்கம் வெப்புந் திரும்.

நீர்மாந்தருணம்.

பாசபா உடல்மெலிந்து குளிர்ந்துவாய்நீர் பக்குவமாய்ச் சுழற்றிசு வர்த்திபன்னும்

நேரப்பா சிலுத்துவரு முலையுண்ணுது
 நேரப்பபாகத் துங்கிவிழித் துரகிரிக்கும்
 சாரப்பா உடம்புககதால் தினவெடுக்கும்
 சார்பாக வயிற்சுழிபும வார்திபண்ணும
 நேரப்பா முகமினுக்கும் தலைவலிக்கும்
 நீர்கடுத்துச் சலஞ்சிறுத்து யிறங்கும்பாகே.

உடல்மெலிந்து தணிந்து சிலிரிக்கும் வாய்சீர் சழற்றிக் குறந்
 தா வார்திபண்ணும முலையுண்ணுது துங்கிவிழித்துச் சிரிக்கும் வ
 யிறுபொருமித் சுழிபும உடம்பு கைகாலில் தினவெடுக்கும் வந்தும்
 தலை வலிக்கும் முகமினுக்கும் மலஞ்சிறுத்து நீர் கடுத்திறங்கும்.

வெங்காயம் முதருடடை வகைக்குச்சாறுபடி-கால் விளக்கெ
 ன்னெய்ப்படி ஒன்றுயக கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத் திரும்.

நோச்சி வேளைமேனி துறு பெருந்தும்பை இவைகள் இலைபை
 வெதுப்பிச் சாறுபிழித்து மிளகு பூண்டு வசம்பு தூடம் இவைகளைவ
 னுத்தொத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கத்திரும்.

நீலவேறுள் செவியமு மோர் நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக்
 கியா தஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்,—வெறுப்படக்கி அம்மான் பர்
 சரிசி சங்கனயிலே துறுசாறுங் கிவசைக்கி சாறுபடி விளக்கெண்
 னெய்ப்படி-க. வசம்பு பூண்டு மஞ்சள் வகைக்கு பலம்-அரை. பொ
 ழுத்தொன்றய்க் கலந்து காய்ச்சி முதன்முதலாக கொடுக்கத் திரும்.

சிறீமணர் செண்ணெய் பலம்-10. அதிற் பூரம் விடாகனிடை
 -ச. வாளம் மிளகு வெங்கம் வகைக்கு விடாகனிடை-உ. இவைகளை
 னாபொலடைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருதட்டெடை ஒன்றுநா
 ள் கொடுத்துப் பத்தியம் பொரி மிளகா நீருஞ் சாசமுங் கொடுக்க
 த் திரும்.

விஷமார்க்கட்டானம்.

மலமுஞ்சிக்கி வயிறுவலி வாகாய்த்திறைந்து தான்சுழிபும
 பலமாய் நின்று சுரந்தாயும் பாந்தாமரை பன் தெருவாரும்
 சுலமா புடலந் தானவியர்க்குத் தங்காய் பிள்ளை வார்திபண்ணும்
 நலமா மேனி வடிவமும் நவின்ர் விஷமா மாந்தமிதே.

மலஞ்சிக்கி வயிறுவலித் திறைந்துசுழிபும நின்று நின்று சாங்
 சாயும் மேனிவாரும் அடைமின்கிழ் குளிராக் திருக்கரும் உடல் வியர்க
 தும் வகைற் பிள்ளை தங்காது அடிபடி வார்தி பண்ணும.

நிவர்த்தி.

தனது கொச்சி வேளை இவைகளின் வேர் வோமம் பொருதலை
பூண்டு வாய்ப்பு இவைகளைச் சமமாய்த் தட்டி வெளும்பிக் கியாழஞ்
செய்து சங்கவடி பொடுக்கத் திரும்.

பொர்மாந்தலட்சணம்.

பாலன் பாது முண்ணுது பண்பாய் மயங்கும் வாக்திபண்ணும்
சில நரம்பு தான்புடைக்கும் சரசை யடைந்து மார் அடிக்கும்
கோல மோகி வாடினிடும் கூறந்தா மிகவுண்டாம்
மேல வாயு நெஞ்சுளும் மேவும் விழிப்புத் தணிந்திமே.

குறந்தை பாதுண்ணுது வாக்திபண்ணும் மயங்கு தலையைய
சைக்கும மார்பு அடிக்கும் மேனிவாடும் நெற்றி நரம்பு புடைக்கும்
சண்குழியும் தாகமிகும் வாயும் நெஞ்சும் உளும்.

நிவர்த்தி.

ஓமத்தை வறுத்துப் பொடித்து வெந்நீலாவது முலைப்பாவி
லாவது கொடுக்கத் திரும்.—கோழியின் கல்லீரல் விருத்தும் கல் ந
ற்சீரகம் ஸவங்க மிவையானே யோ நிறையா யறைத்து முலைப்பாவிற்
கொடுக்கத்திரும்.—உப்பைச் சட்டியில்லாதுத்துப் பொட்டிப்பொட்
டு அதில் வேலிப்பருத்தி தும்பை வெற்றில் இவைகளைச் சமமாய்
வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து அதில் ஆமையோடும் வசம்பு முறைத்து
க் கொடுக்கத் திரும்.

சத்திச் சாறணவேரொன்று ஆமையோடு பூண்டு வசம்புவகை
கரு விதாசனிடை-க. அறைத்து அரைக் காற்படி விளங்கெண் னொ
யிற் பாய்ச்சிக்கொடுக்கத் திரும்.—தனது வேலிப்பருத்தி பொருதலை
வெற்றிலை இவைகளின் வாரடை ஆமையோடு வசம்பு பூண்டு ஓமம்
கொட்டி இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிக் கியாழன் செய்து கொடுக்
கத் திரும். வசம்பு மயலிறகுஞ் சட்டசாம்பல் கிராபு சீரகம் மி
பவிரை பேய்ப்பிர்க்காமவேர் இவைகளைச் சமமாய் முலைப்பால் விட்
டரைத் ததிற கலக்கிகொடுக்கத் திரும்.

பால்மாந்தகுணம்.

அறைக்கிறேன் பால்மாந்தம் வயிறுமுதும்
அப்பனை பண்போல கொந்து காற்றம்
நிறைபுளியாய் வயிற்போதும் நெயிர்தாழும்
கோவியியும் குளிர்ந்துவிடும் தொண்டைகொறை
நிறைகாமுள் காலவெதுப்புக்குள் நங்காணும்
நிலைத்துநெய் முந்தையது பரதவிக்குட

முறைமையாம் பால்மாந்த தோஷத்தனை

மொழித்திட்டார் சமஸுனி மொழித்திட்டாரே.

வமித்திய புண்போல் கொந்து புதித்தகாற்றமாய் வமித்திய புண்பு சங்குழிட்டுக் கொலிதாழ்ந்தொண்டைமீற் கோழைசட்டிடுவதை கால் வெறு. புண்புவிருங் குழந்தைவாந்திபண்ணிப் பரதவிக்கும்.

நிவர்த்தி.

பொருட்கைசாய் தீர்த்துப்பு வசர்பு பூண்டு மிளகு இவைகளை ஒர் நிறையாய் வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் திரும்.

செய்ய மாந்தருணம்.

ஒரு வசர்பு பொருட்கைசாய் தீர்த்துப் பூண்டு மிளகுடனே மெ.தப் தீர்த்துப் பொருட்கைசாய் மெ.வ வெதுப்பியோர் நிறையாய் கோதுங்கியாழஞ் செய்துமேதான் கொடுக்கப்பணி கடன்றீரும் நீதும வமித்திய சாமிது நிறையா புண்புத்தோ மடமயிலே.

சுரங்காயுத தலைவலிக்கும் வமிது கொந்து குழந்தை சிறியமும் மாக்கரைத்ததுபோற் கழிபும் அரைக்கண் தீர்த்திறையாய்த் தூங்கிக் கோதுங்கிபோற் கோது.

நிவர்த்தி.

வசர்பு சடாமாஞ்சில் பூண்டு திரிகடுகு ஒமம் சுருஞ்சீரகம். ஆமையோடு அவைகளைப் பொடித்துக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத் திரும். வெலிப்பருத்தி மீலையை வதக்கப் பிழித்ததில் மிளகுவசர்பு பூண்டு வெதுப்பி யறைத்துக்கலக்கி யதில் நெய் ஒரு துளியிட்டுக் கொடுக்கத்திரும். இஞ்சியும் பெருந்தாம்பையும் தட்டியெருமை வெண்ணெயில் வேரவைத்துக்கொடுக்கத்திரும். வேராம் கோல்டாவ சம்பு வகைக்கு விராகனைடாக. கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத் திரும்.

கட்டுமாந்தருணம்.

மந்தித்திறைந்து வலித்துக் குழந்தை யடிக்கடி யமும் மலஞ்சி ச்சிவியு கழிபுஞ் சற்றே பாலுண்ணுந் திகைத்திருந்துந் தூக்கம் போற் கோதுங்கி விழும் சற்றிருமல் சுராம கொட்டாவி தலைவலி வியர்வை யுண்டா யுட.

நிவர்த்தி.

சீத்திற்றண்டு களிப்பாக்கு சிவதை வேர் கடுக்காய் சுக்கு கடு குரோசனி இவை யெல்லா மோர் நிறையாய்த் தட்டிப்போடிகுகி யாழஞ்செய்து பூண்டுதினைக் கொடுத்தீருட. கிஞ்சரபத்தியம்.

சிற்றமுணக் கெண்ணெய்ப்படி-கால். சிற்றகத்தி துனசி தகரை
கழற்கொடி கொச்சி செம்முள்ளி மணித்தக்காளி சமையடித்துப்
பிழிந்ததானு படி-கால். சதுரக்கள்ளிப்பால் ஒருகரண்டி கடு ருரோ
கணி கடுக்காய் துரெகர் உன்ளி பூண்டு வசப்பு முதகரப்பன் பட்
டைவெலை வரை விசாகனிலை-௩. இடித்து ஒன்றிய்கலந்து ப
தமாய்க் கொபச்சி வந்துட்டிலைக்கு ஒது துட்டெடை கொடுத்து
மாலுக்கு மிளகம் பறுசுசுங் கியாமுது செய்து ஒது சங்கு
கொடுசுத்திமுடி கொடுபத்தியம்.

சுரத்தள்ளிப்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வரைக்குப்படி-கால்
விளாடுண்ணெய்ப்படி ௧. திரிபல் கொள்ளுள்ளிவரைக்கு விசாகனெ
டை-௨. பொடித்துப் பொட்டுக் காய்ச்சி ஒதுகாசெடை கொடுத்து
விளாவிடும் பூசுத்திமுடி கொடுபத்தியம்.

தலைமார்த்துணம்.

உடல் ஊதிப்பன்றிபால் கொட்டு வயிறு பொருமி வடுகைத்
தழிந்தது துள்ளிவிட்டு எய்தி கொட்டாவி விடுங் கைகால் பரிசு
ம முகம் விவர்த்து தலைகனத்து வலிந்துகாசியில் தீர்வடியுட துனி
க்கரங்காறுவர்.

திவர்த்தி.

வெண்ப்பட்டி பெருந்தைபை வெண்பாருத்தி வெள்ளையு
இவைகளை எலையை வதக்கி ராறுசெய்ததில் துண்டு தோவரை
சுத நுப்பை திப்பிவி வசப்பு இவைகளை ஒர்சிறையாய் வறுத்தகைத்
துண்டக்கி உன்னுக்கு கொடுத்து மெலிவாடு பூசுத்திமுடி. பத்திய
மில்லை.

தலைமார்த்துணம்.

அதிசுமாய்க் தழிந்தது வார்த்திபன் னுட அமக்கடி முறுங்கிக்
கொட்டாவிவிடுங் உடையு விவர்த்து முகங்கப்பபாயி நுக் தும வலி
ப்புக்கன்கு கால்கை சிறைத்தும்.

திவர்த்தி.

வெள்ளைகாந்தாணுவேர் ஓர்பாத்தாவவரைத் து முடிப்பாசிறக்கல்
து கொடுத்தித்தும். வரையுதலேவை முடக்கொத்தான் திரிகடுகு
திரிபல் அடிசெய்வேர் இவையெல்லாமோர் திறையாய்த்தட்டி விளா
க்கெண்ணெயிற் பொட்டுக் காய்ச்சி பொருதட்டெடை உன்னுக்கு
கொடுத்து மெலிவாடு பூசுத்திமுடி. கொடுபத்தியம்.

சுழிமார்த்தகுணம்.

சுவராயும் இரைப்பு சுவாசம் விங்கல்கக்கல்நாறுப குழற்
தைமுலை மண்ணுறு நிச்சிதை செய்பாறு.

கோடகரலை துழாய் ஆடாதோடை தம்பை முதியார்குந்
தல் சங்கலை சீர்தில் சிற்றிலைர் பொடி நறுந்தாவி இவைமனி நிலை
ச்சாறு. விளக்கெண்ணையும் சமன்வலந்து அதிற் சாதிக்காய்
திப்பிலி காயம் கடுகு கோணி கோரோசனை உள்வி வகைக்கு
ஒருகழஞ்சு பொடித்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒரு காலசடை கொடுக்க
தத்திரும்.

சுருள்ஞர்சாறு இண்டின்சாறு ஆரணக் கெண்ணெய் ஓர்
கிறையாய்க் டர்ந்து பதமாபக்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்திரும். இச்சா
பத்திரம்.

விக்ரமார்த்தகுணம்.

சுரங்காயுள் காதுங்கண்ணும் வீங்கிவற்றும் நாவுபண்ணு
கும் வாகாஸ்தோகும் அன்னஞ்செல்லாது:

பூவரசம்படுப்பு சங்கம்பட்டை சீர்திற்பொடி துழாய் கச்சு
ஓமம் குப்பை முள்ளி முருங்கைரிக்கு நீர்முள்ளிச்சாறு வேளை
வேர்மியிலில் மருட்கழிர் கு தூதுளை சிறகுரிஞ்சான் சத்திச்சா
டைவேர் கருவிரைகம் இவையெல்லாம் ஓகிறையாய்த் தட்டிப்
போட்டுக் கியாதஞ்செய்து சங்காயு கொடுக்கத்திரும் இச்சாப
த்திரம்.

ஐந்துமார்த்தகுணம்.

குழத்தை புழைக்கை சிசுமு மலமுமாபக்கழியும் உடது
புகையெயினு உச்சாயும் தாசப்பாணும். பிள்கால்வீங்கும்:

ஓயம் திப்பிலி மிளகு உள்வி ஆமைபோடி இவைமனை ஓர்
கிறையாய் கெயில் முடிந்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி
அதிலந்தமார்த்தை பதைத்துக்கலக்கி சங்காயு ஏற்றுவேளை
கொடுக்கத்திரும் இச்சாபத்திரம் இந்த விபாதிக்கு கஸ்தூரியை
ண்ணெய்கொடுக்க நன்மையுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

மணிச்சந்தாவி அகத்தி கற்புரை சூள்வி இவைகளின்காறு
விவர்த்தனனைய வணகத்துப்படி (ச) காசை பூலா தாவி இவை
விவ்வைர் தோல் வறுத்தவந்தம் வணகத்துப்படி (ந) அரைத்
துப்போடும் பதமாய்க்காய்ச்சி உள்சூக்குக் கொடுத்த வாய்ப்பு
ன்னிடும் பூர்த்திபும். இவ்வாபத்தியம்.

துந்தியிலே வெந்தயர் ஆடாதோடை நூலிற்று விராசன்செ
ய்து கொள்ளவும். துறையல விவ்வைர் வைக்கலை பொருதல கொ
ம்முள்வி ஆடாதோடை வணகத்துப்படி (ச) அரைச்சாறு படி
அரைச்சால் அருந்தாவி குகொண்ணி வணகத்து விராசனிட (ந)
கடுக்காய் விராகனிட (ந) அருசாசாப. இவ்வகத்திபுரிகில் கறு
துச்சகம் கண்டிபுரிகில் வணகத்து விராசனிட-உ. சூள்விச்சா
று விவ்வைக்கனனைய வணகத்துப்படி (ச) பெய்க்தும் அச்சாபடி
அரைச்சால் இவைகளை வந்துய்க்கலது பெழுது பதமாய்க்காய்ச்சி
ஒருசுறுகாண்டிவிதம ஏன் அரன் உய்ப்பு தன்னிப் பதமாய
ய்க் கொடுக்கத்தும்.

நொஷமாந்தத்திற்று.

புருத்தியாய்ந்தகொழிழுத்தடைவென்றோம் துவைந்து
வேப்பன்னனைய இவ்வையாய் ஒன் பதமாய்க்கு அம்சம் உடம்பி
லும் காலிலும் தடவந்தது இவ்வாபத்தியம்.

சூள்விச்சாறு அருந்தாத்தாபம் கொடுப்பிபு பித்தசாறு
ஏன் அருதலென கொடுக்கத்தும்.

மார்ததோஷமகாபிபம் மனகாபிபம்.

மரடக்கொத்தாவி அகத்தை காணவெற்றி அருந்தாது
புறப்பெனிடும் துறையல அருந்தாது அகத்தை காண
யுறப்பெனிடும் பதமாய்க்காய்ச்சி உள்சூக்குக் கொடுத்த வாய்ப்பு
ன்னிடும் பூர்த்திபும்.

மார்தமபாபிபம்.

வேதிபுரத்திபுரிகில் கடுக்காய் விராகனிட (ந) அருசாசாப. இவ்வகத்திபுரிகில் கறு
துச்சகம் கண்டிபுரிகில் வணகத்து விராசனிட-உ. சூள்விச்சா
று விவ்வைக்கனனைய வணகத்துப்படி (ச) பெய்க்தும் அச்சாபடி
அரைச்சால் இவைகளை வந்துய்க்கலது பெழுது பதமாய்க்காய்ச்சி
ஒருசுறுகாண்டிவிதம ஏன் அரன் உய்ப்பு தன்னிப் பதமாய
ய்க் கொடுக்கத்தும்.

வேதிபுரத்திபுரிகில் கடுக்காய் விராகனிட (ந) அருசாசாப. இவ்வகத்திபுரிகில் கறு
துச்சகம் கண்டிபுரிகில் வணகத்து விராசனிட-உ. சூள்விச்சா
று விவ்வைக்கனனைய வணகத்துப்படி (ச) பெய்க்தும் அச்சாபடி
அரைச்சால் இவைகளை வந்துய்க்கலது பெழுது பதமாய்க்காய்ச்சி
ஒருசுறுகாண்டிவிதம ஏன் அரன் உய்ப்பு தன்னிப் பதமாய
ய்க் கொடுக்கத்தும்.

நெக்கத்தீரும் வறுத்த ஒமம் விராகனிட (க) குப்பைமேனி வேர்ப் பட்டை பலம்-உ. அரைப்படி தண்ணீர்ப்பொட்டு வற்றக்காய்ச்சி ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தம் பொருமல் உ. செரியாமாந்தத்தீரு.

வேலிப்பருத்தி பிச்சாறு ப. அரைக்கால் வரம்பு சிறிது கோரோசனை வகைக்கு விராகனிட (தி) வேலிப்பருத்தி கொழுந்து விராகனிட (ச) இவைகளை பறைத்துச் சாற்றிநலக்கி முறித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

பெருந்தும்பை வெதுப்படக்கி பொருதலை பிரமி வேலிப்பருத்தி துளசி துத்தி அருத்தி இவைகளிலினை வேர்ப்புறையா பிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி கால், பச்சைமஞ்சள்சாறு படி, மாநாணி விளக்கெண்ணெய் படி அரை ஒன்றுயிட்டு அதில் ஒமம் அமைப்போடுசுட்டசாய்பல் உன்னிவசம்புவகைக்குப்பலம் கால், இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காச்சி ஒரு துட்டெடை பெண்ணெய் பொரிந்த வெங்காரம் பெருங்காயம் வகைக்கொரு பனவெடை மத்தித்து ஒன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

மாந்தங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் வால்மிளகு கடுகுரோகணி சுஞ்ஞலம் திப்பிலி இலவங்கம் தான்றி தக்கோலம் போஸ்துக்காய்வகைக்குப் பலங்கால் இடித்திரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றுக்காய்ச்சி மூன்றுதினங்கொடுக்கக் கிராணிமாந்தம் சுரக்கட்டி விஷதோஷங்கள் இசியு மாந்தம் சோகை காமாடல் சுரம் கோழை கொட்டா விபொருமல் தும்மல் பித்தகணம் பான்டுதீரும் இச்சாபத்தியம்.

அவித்தூற்றின ஷிளக்கெண்ணெய் தகரைச்சாறு வகைக்குபடி (க) நாயுருவி வதவேளை நாயவேளை கொழுஞ்சி மூக்கரைச்சாட்டை இவைகளின்வேர் வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் வசம். ஒமம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வாய்விளங்கம் வகைக்குப் பலம் அரை வெள்ளுள்ளி பலம்-உ. சுருஞ்சிரகம்வெந்தயம் கடுகுரோகணிவகைக்குப் பலம் (ச) இவைபெல்லாமரைத்துக்காலைந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு பிள்ளையின் வயதுக்குத் தக்கதாய்க் கொடுக்கத் துட்டமாந்தம் கிரிமி கழிபாணம் வாயு காச்சல் நளிர் மாந்தம் பிரயோகத்தீரும். தாய் உப்பு புளிபீச்சிப் பததியமாடுக்கவும்.

கோரோகனை கோஷ்டம் அதிகமாயின சிறகம் திப்பியிதேவ
தாரம் சந்தனம் ஏலம் மாசிக் காய் வெந்தயம் சுரகு வெட்டிலுள்ள
சுஸ்தூரி வாய்பு ரோகணி பச்சை மூங்கிற்குஞல் வலகம் கு விராசுரி
டை (7) வெதுபிசுக் பொடிததுர் சரங் துபரி தாற்றலரைத்தொ
குபடி விளக்கி ஸ்ணெயிற் லங்கி மேழி பதமாய்க்காய்சிர்கோ
க்காமாத்தம் வகுற்றுப்பிசம் சுழிமாத்தம் நாவறட்சிர்நான் முளிர்
காய்ச்ரல் இரத்த தொபதகர முக்தர் துணை கிர்ச்சனம். ப. சி
தோஷம் பரந்தாய்சல் முதலானவைகள் திரும்பிவசாபந்தியம்.

நன்னூரி பழம்பாசி சிறுபள்ளி சிற்றாழ்ந்த சிற்றமணத்து
 த்சி வட்ட சிறுபள்ளி அபரணப்பந்திரி அன்னப்பந்திரி இவ்வள
 னேரூர் கொல்லவந்தனாமணப்பது அனாந்திரப்பெருமாளங்கா
 ய்ப்பிரமணாமணிகொன்னெய் பழ. (௬) பழையெந்திசு சிற்றா
 ழ்சோறு இவ்வளேரூராய்ப்பிரமணாமணாபிரமணாய் சாதிபத்திரி
 இவ்வளேரூர் வெந்தியம் அனாந்திரப்பந்திரி (௭) சோலோசன பூ
 னர் வளாந்திரப்பந்திரி (௮) இவ்வளேரூர் அனாந்திரப்பந்திரி
 இவ்வளேரூர் சாம்பிரப்பந்திரி இவ்வளேரூர் மொழிமொழிநெருக்கி பத
 த்திரெக்கி கொல்கொணாமாந்திரி அனாந்திரப்பந்திரி இவ்வளேரூர்
 அனாந்திரப்பந்திரி சோலோசனப்பந்திரி. இவ்வளேரூர் அனாந்திரப்பந்திரி.

பொத்தலை மாடாநிலைப்பு குணவேசிப்பதூத்தி ரொச்சி இவை
சள் சார் நு வகைந் துப்படி (ச) வெள்ளாப்படிந்சி திப்பிலி ஓமர்வகை
க் குச்சமுள்ள (சு) இடித்தொடுபடி தண்ணி ரிற் போடடிக் கியாநுஞ்செ
ய்து(சு)நாள் ரொச்சி வகுமாந்தம போர்மாந்தம் ரெரியமாந்த
ம். சுட்டமாந்தம ராத்திமாந்தம். பிழும் இச்சாதபத்தியம்.

இங்கி சங்கு சின்னி பொன்னுங்காணி கழந்தவகைக்குச் சாயு
படி-கால் கிற்றமணர் தென்னோய் படி. கால் ஒன் தம்பலந்து காய்
ச்சி ஒருகதண்டி கர் பொருக்கச் சகலமார் நறந் திரும். விளக்கெண்
ணைப் படி கால் கனாத்தக்காந் தா யபடி. கால் வெங்காய்ச்சாயு
படி. கால் ஒன் தம்பலந்து காய்சி அகிற் ருருதோசணி கிரான்
(சு) வறுத்தப் பொடி, ச்சுப்போந் ஒர் சண்டி விரந்தொடுக்க மா
ந்தம் உபசாய்சசல் லணக்காய்ச்சல் வாய்ப்புண் ஏதன் துடுபலவகை
க்கழிச்சல் திடும து. சாயபத்தியம்.

கந்தாங்கொடை மீதி துணி பழம்பாசி குட்டிகளை வல்லா
டை சித்திலாண்டு வரம் சிஞ்சோகணி வெள்ளைப் புண்டு வகை
கஞ் கிடாநெடை (௬) இவைபெல்லாந்தட்டி அறைந்தாற்படி விள

குகைன்னொயிறபொதிப் பதமாய்ந்நாய்ச்சிக்கொடுக்கச் சாலமாந்
தங்களுந் திரும் இச்சாபத்திமம்.

மணித்தரணி வொழிலெந்தாமரை அலிபு புத்த இவ்வாணி
விலைச்சாறு சித்திரமார்வென்னெய் வகைச் சூப்ப (1) ஒன்றும்
க்சுலந்திற் சந்திரி மனாந் தாவல் கன்னி ராத்தாசி பரப
பாடகம் மேனிரவு நயைப இவ்வாணின் வேர் வகைக்கொழுமி
நிகாய்ப்புஅதிம உம் சடாமாஎதிச் சென்பசமயுலவநம் செ
வியம் சநெகாய்வாய்மின கு கன் பரமன் லிங்கம் மனென்கிலவானம்
பூரம்மெந்தி வகைந் து விராபனிட (2) இவையெய்க்காமிடித்துப்
சந்திரி வகைந் து விராபனிட (3) பொடிந் தப்பொட்டி வை
த்துக்கொண்டி இந்நாநகன்நம் குழைதகத்த யெழுகன் கொ
மத்து மாதா உபபு புத்திசிப் பத்தியமாமரத்து பின் யெழ
நான்துள்ளி பின்னொ ப் தாய்ந்நம் லெக்தெய்துத் தலைத் துந்
வார்ப்பா சாலமாந்நாய்ந்நம் அநிபெறிசன்க சந்நாயாந்நம்
கன்னை தட்டிப்போட்டுக் கவாழ்மையைந்நம் கொடுக்கந்நம்.

மணித்தரணி வகை நுத்தி பிரமி வில்லம் வல்லாநை நை
யாத்தாநை வாரதாந் துந் புத்த சந்தி சுவகன்ன் இலைச்
சாறு விளர்வொன்னெய் வகைச் சூப்ப (1) ஒன்றும் சலநது
அநிந் தக்காந் தாந்ந்நம் கரு திப்பிடிழைமொக அத்த
தை ஓயம் வரமபு ப் திரிமன்கன் வகைச் சூப்ப (2) சாதிக்
காய் விராகனென் (3) இவையென் பொடிந் தப்போட்டிப் பதமா
ய்ச்சாய்சி வடிந்ந வயந்ந தத் தக்பகக்கொக நமாந்நம் அட்
சம கனம் மேகம் வொட்டைந்நம்

அனகுந் 1.

பாடப்பா ணவகுந் பதினெட்டா நம்

பாடினார் வாதானம் பித்தான மொக

கேட்பா செத்தகனம் மாதான மின்னம்

கிர்க்கனன் குலைகனம்பி வகிசு வார்தான்

சார்பா ணவகனம் சுழிக வாதான்

சார்வான மாதானம வட்டி ணத்தான்

காபபா கொதிபுழைம பிறக வார்தான்

குறிப்பிவா வயைவந்து ணைமுடியமே.

மாத்ந் குதிந்து வாதானம் பித்தகனம் செஷ்மகனம்மாத்
கனம் கிர்க்கனம் குலைகனம் பிவகிசுநம் ணவகனம் சுழி

சனம் மகாசனம் வர்சனம் சொதிபுட்கனம் பிறர்கனம் வீக்கனம் அமக்கனம் தெவர்கனம் புத்தூர்கனம் புல்கனம் பேர்ச்சனம் இத்தர்கனம் திதாத்தகனம் சாதுமார்தனம் அர்த்தகனம் மத்தாதகனம் எரிதனர் என உரு-கனம் பன்னிரண்டாண்டு மட்டுக்குழிவகை குவரும்.

வாசானத்திஞ்ஞனம்.

உடல்சனத்துச் சூழ்ந்த புனைத்தி ஈழம் இரைப்பு காவறட்சி காம சம மதி மாதம் செங்குத்துவானும் மலங்கருகும்.

பித்தானத்திஞ்ஞனம்.

சூழ்ந்த புனைத்தி பொற் சூழி மார்த்தும கடைவாயும் புண்ணும் உடலென்பல் மார்த்தும மிதாபு மயக்கங்கானும்.

செத்தகனத்திஞ்ஞனம்

உடல்பித்தினம் சொரிவாராக விரா வாய்காற்றம் வெப்பிதெய்து கொண்டு அத்தவனமாரும் சீர்வாயும் பேர்வாயும் சொத்துப்புண்ணும்.

இவைசட்டு விவர்த்தி.

சுருள்வி அதுபிச்சம்பதா செவை வர்சனா மாகிப்பத்திரி வில்லம் குட்டிவினா இவைவான் ராண அத்திர்பால் அலம்பால் முடல்பால் அவின்பால் வெள்ளாட்பன்பால் ஆகின்றெய் கொப்புத் தேன் வகைத் துர்பா அலா தெர்பாம்பாடல் பாடி (க) சந்தனம் அலங்கட்டை வெட் வெர் விராபார்பெர் வகைக்குப்பலம் (ர) இடித்துக்காற்றா தன்னிற் பொட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிதது ஒன் தயர்க்குது செய்ப்பதமாய்க் காய்ச்சிவதில் சாதித்தாய் சாதிபத்திரி எனம் காய்பா திசுகுது திரிபலாதி படாமாட்சில் அதிவிடைமம் மாசிக்காய் வகைக்குப்பலம் (ச) இடித்து வடிசட்டின துளைபொட்டுக் கிண்டிப் பதமாய்க்காய்ச்சு ஓருமண் பவதம் புளி உப்புத்தள்ளி ஓருமண்டல்கொள்ள உரு-வகை கணங்குரும் திரும், தேசத் துளர்ந்து பொன்பொலாகும்.

சொர் வில்லவப்பத்திரி வெங்காயம் வெர்சயம் இவைகளைத் திறையாய் வெப்பிச் சிவாறுது செய்கு கொடுப்பத்திரம், உர்சாபத சியம்.

செய்யுள்வாடி சுற்றிக்கொடித்து அகிரி சானுங்கி பொதிதலை வகைக்கு உருபி வையகையறுந் தில்லென்னெயற் பொட்டு வெயிலில் வடித்து உளஞர் துச்சொதித்து மேலும் தூர்த்தும்.

விவரம் அஹி சநுள்ளி கங்கையின் இவையகத்தாட்டி விளக்கெண்ணெய்ப்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தரும் உபாயத்தையம்.

பொன்னுக்கானிவேர் புலியிர்ந்து வேப்பிரிந்து வரைத் துரு படி கோழியவகைவர் பாகம் அரைசு நனுகி விளக்கெண்ணெய்ப் போட்டுக் காய்ச்சி முலைப்பாறிற்கலந்து கொடுக்கத்தரும்.

கோட்டம் கண்பகப்படு வேந்தாயம் அஹி நிலத்திற் கடுகு கோகலி விவாமிசு கிராமபு இவைகளை நீர்க்கையாய்த் தட்டி கலவெண்ணெயும் சேயும் ஒன்றாய்ச்சுகின்ற அஹிப்போட்டுப் பரமாய் சகாச்சி கொடுக்கத்தரும்.

கணமார்தருணம்.

பாகன் கோழியைத் தும் பொருமல் வாந்தி வாய்நீர் தலைகழற்ற வ கோபதாமதிராணும் வயிற் றினைந்து பாசிப்போற் கழிபுயிழிசுமலும் சாவுவரும்.

நிவர்த்தி.

கோசு துளசி முகமுசுக்கை வகைச்சொருபிடி நிலையப்பிட்டிந்துச் சாறுபிழிந்து கொண்டு சேத்திதும் பங் துமி கொச்சிமா வெப்பு வெளிப்படுத்தி உபாதிதல் கருவேப்பிலை நார்த்தை சத்து அஹி பொன்னு வரை இவைகளின் இலைச் சீர்த்து வகைத்து ஒரு பிடி சட்டிபிற் போட்டு கடுகு கோகலி உபாயபு நமம் இவைகளைச் சீலைபில் முடித்துப்போட்டு கொடுப்பது நண்ணிவெட்டு வற்றகாய்ச்சி தடித்து அதில் பேதபு மருகை அரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கத்தரும்.

புள்ளி பொருதலை நாவை விளக்குகக்கானி கருகொச்சி பழம் பாசி சநுள்ளி இவைகளின் ராறு விளக்கெண்ணெய் பூண்டு வாய்பு வகைத்து ஒர் லிறையம்க்கலந்து சாட்டி சாலைபில்கொடுத்து காலையிற் சாரு வகம் உபான்மசுட்டை வெள்ளைத் திப்பிலி திப்பிலிழை வம் சமனெடையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கையாதுஞ் சேப்புகொடுக்கத்தரும்.

வல்லாடை பிளம் சேருப்படை நிழள்ளி மணித்தக்கானி முகமுசுக்கை ஒருமைச்சாணி துளசி கோழியவரை சேய்ச்சி

ட்டி இவைகளினிடை வகைக்கொருபடி இடித்துப் பிழிந்தசாறுபடிநால். விளக்கெண்ணெய்ப்படி அரை. குட்டி க்நாய்ச்சாறு சுருள்ளிச்சாறு வகைக்கொருகிரங்கை ஒன்றுய்க்நலந்து கடுபதத்தில்காரிகோலரிசி வரம்பு பூண்டு சுருஞ்சிரகம் வகைக்கு விராகனெடை-௪. பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்திறும் இந்நான்றிக்கும் இச்சாபத்தியம்.

வேலிப்பருத்தி வெள்ளைச்சாறனை குட்டி விளா வேளைவேர் வசம்பு பூண்டு இவைகளைத்தட்டி. எருமை வெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முலைப்பாலிற் சேர்த்துக்கொடுக்கத்திறும். பத்தியமில்லை.

விளக்கெண்ணெய் நுணுகிலைச்சாறு சுருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி (க) வில்வக்கொழுந்துஇரண்டுபடி சுருஞ்சிரகம் பொரித்தவெண்காரம் வகைக்கு விராகனெடை-௨. கடுக்காய் விராகனெடை-௪. பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கடும்பத்தியமாய்க் கொடுக்கத்திறும்.

வெள்ளாட்டுப்பால் படி-௨. விளக்கெண்ணெய்ப்படி-௧. திருகுக்ள்ளிப்பால் பல்ம-௧. இண்டங்கொழுந்து படி-௧. செண்பகப்பூ அதிமதுளம் சாதிக்காய் லவங்கம் ஏலம் வெள்ளுள்ளி சாதிபத்திரிசுருள்ளி சிரகம் சுருஞ்சிரகம் வசம்பு விலாமிச்ச வெட்டி வேர் நன்னூரிசு வுகாகப்பூ பூலாங்கிழங்கு கோரோசனை கடுக்காய் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் பச்சைநாகேசரம் வகைக்கு விராகனெடை-அரை. இலையாளைப் பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு எண்ணெயும் முலைப்பாலுங்கலந்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்திறும் இச்சாபத்தியம்.

வால்மிளகு பூண்டு ஓமம் வசம்பு கிராம்பு செண்பகப்பூ சரிசி ஹையத்துங்கி பொடுதலைச் சாற்றல் நாலுசாமமரைத்துச் சுண்டைக்காய் பிரமாணம் மாத்திறைசெய்துக்கொண்டு மேற்படி சாற்றில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்திறும்.

ஹனுமார்த்தகனத்தின் நுணம்.

குதந்தையுடல் கண் கால் விரும் நாலுபுண்ணுகும் சுரங்காயும் அன்னந்தண்ணீர் செல்லாது காலனாரோறும் சுவாசம் மிகுதியாகும்.

நிவர்த்தி.

நுபைமுள்ளி நீர்மள்ளி ரிப்பான்கார்த்தை மானுளம்பழம் வல்லாரை வட்டத்திடுப்பி பரப்பாடசப ஓரிடைதாமரை நிறங்கு

செந்தாமரை ஸ்ரீமண்டங்கத்திற் சென்மொழிச்சிவமங்கு துதத்தாவாறை
முதர் து இவைபுரின்காறு தோங்காய்ப்பால் வலசக்குப்படி யால்,
விளங்கெண்ணெம்படி -க ளன்றியுர்தலத்திற் திண்டமேவர் காயம்
வாம்படி பேசும் வெட்பாடிவரிசி முந்தக்காங் விளம்பிசின் மதுக்
காவாப்பிசின் இலவம்பிசின் செஞ்சுத்தாரிப்பட்டை மாசிந்தாய்கறி
க்காய் வுதிவினையம் வால்மீனது தாதிப்பத்திர் வகைத்திர் பலம்-
கால், டுபுத்தபெயர், நிப பலமாய்க்காய்ச்சி வ, துதாக்கானி ஓ
ருது டெடையாய் ஏன் ஹவேணை உ பராபுரி நீக்கக் கொடுக்கத்தீ
ரும, இச்சாபத்தியம்.

காயவேணைவேர் சரிப்பான் சாற்றிலைந்து முலைப்பாநிற்கல
ச்செயரித்தா ளீர்ப்புள்ளி சுட்டார்பட்டை சரிப்பான் சாற்றிற்சுரைத்
து பேசென்புசுவைத்தி ரந்து மாகிலில் வெகிலில் வகானது செய்வி
ச்சாத்தியம் இச்சாபத்தியம்.

சீச்சுவையாககருணை.

புதுகூறு இதுபும் ஆங்கிலேயிவழியும் திண்டமில்லா காயும் வ
ரி றிப்பாறு பிள்ளைது பலவிதமாய்க் காழிச்சுளும் தலைபுரட்டம்மய
ச்சுக்கானும உடம்பு முகம் உன்சொழும்

நிவர்த்தகி.

அதிமகாம் கொஷ்டம் யேவை கோபோசனை சாந்திரபேதிச
வெய் டுவோ கொஷ்டம் மாசப்பானா விவாமிச்சமேவர் சமன்குட்
டி ஆதன்குண்டித்தாநிலை உதராமாண்டித் துன்நிபுடெமாணா
வன்னைமீய்மூர் டொண்டி குருண்டைய மிச்சப்பாநிற் கொடுக்க
மாத்தலெந்நம் புதுபநிலை நீயபாநி இரப்பாயாநி சாவாச்சி
காரம் முலையியிவிலவா புதுநோஷத்தீரம்.

விவக்யாத்தாணநின்றுணை ஆதேவிக்ஷமாத்தகணம்.

உத்திரிற் றானிலைந் தவ்வெந் துபன்னைய உ டவாதி பத்தாயும்
திபெயாந்மாயா டொமகென்கொ வி தோக்குப புதுகூறு து
முச்சாது மயமாநும

நிவர்த்தி.

அதிமகாம் கொஷ்டம் யேவை கோபோசனை சாந்திரபேதிச
வாப்பாது மாசக்காய் இலவங்காபூவனாச்சு பலம்-மால், கல்வந்தி
விட்டு விவாடிவேர் மாசிப்பாது சாந்தனசி விவாடிசை இருத
பலமணை உகையாத்தாநித் துன்நிபுடெமாணா துன்நிபுடெ

துண்டைசெய்து கீழிலுலர்த்திக்கொண்டு மாகிப் பத்திரிற் கியா
முத்தில் ஒருன்டை கொடுக்கத்திருர்.

இவைவங் பிழுகியாழத்திலிட மாந்தசாம், வாத்தி, மக்தத்திரும்
முலைப்பாலைலிடக் குடற்படுவன் நீர்ப்பாடு மாந்தம் கரப்பன் நாவர
ட்சி வயிற்றெரிவு அன்னவிடாய்ச்சம்மாந்தம் உபவிசம் இரும்பு நி
ரும்.

நீர்ச்சணத்தின்குணம்.

சாணைக்காய், மூக் கட்டைக்காய், பொருந்தைக்காய், திரிபி
ரு, துளசி சிரகம் ஓர்வையாய்த் தட்டிபோட்டுக் கியாழஞ்செய்து
கொடுக்கத்திரும.

சுழிசுண்டின் குணம்.

களிர்சுளம் வாராய், நாமாந்நவாணை, உச்சி, குழியும்
கொஞ்சலும் உட்கொண்ட குழிசுண்டியுமுமு.

வேறு.

சுவாடம இரவக்காயும் மாகம் மாட்டிமுடைத்துக்காணும்வ
யிழசுலை கொஞ்சு கிளாண்டை காய்வென்று புண்ணுமுற் குழிசுடைமு
லைபுண்ணு அ அலுதியாழம் காக்கைமுதல் மாகம் வாய், பொருதும் சு
ங்காயும் கண்டொருமகாய்வென்று.

வேறு.

கொஞ்சிற் பங்கட்டி இரவக் தூவாய் மயச்சங்காணும் மாய்
சுழியாய் வாட்டும் வாயில் குணத்தன்மை வாகதிபன்மையும் மங்கா
யும் சுழியும் முகம் மாகான்போலிருக மாக தக்ககாயும்.

நிவர்த்தி.

செண்பசப்பு விதானிடைசு. சாதிப்பதிநி கொகோசனை
வரைத் துவிதானிடைசு. பொருத்தி நாயினிவிக்கவென
யிற் போட்டுச் சற்று விதானகவையித்து அது தட்டிவை. கொடுக்க
த்திரும். இச்சாயத்தியம்.

வைங்காயம் வாட்டி உசுவம்பாணை ஓர்வையாய்த் தட்டித்த
ண்ணெரிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும.

இரண்டு கண்டங்கத்திரி இப்பூரல் இவைகளின்வெர் கடுக்காய் ஒர்நிறையாய்த் தட்டி நாற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சூரிய புடம் வைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

குன்றிமணி கிதுகி லுப்பை முசமுசக்கை துளசிகூலினை இவைகளின் வேரைத்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்துக் கொடுக்கத் தீரும். சுருள்ளிபூம் சிவக்க வறுத்த துருசும் ஒரிடையாய்த்தட்டிக் கியாழஞ்செய்து வடித்ததில் இலப்பைப பின்னணத்தைப் பொடித்துப்போட்டு வறு கட்டிக் கொடுக்கக் கபம்போகும்.

தூதுவேளை துளசி துணுங்கு இரண்டு பொடுதலை செம்முள்ளி சேகம் ஒர்நிறையாய்பசுவின் நெய்யில்வேகவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும். ருப்பைமேளிர்தானம் உப்புங்கலந்து வேப்பெண்ணெயில் மத்தித்து மூன் றநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காய் காட்டுமல்லிகை சுற்றாழை வெந்தயம் சேகம் சாரணை சுருள்ளி ஒர்நிறையாய்த் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

துணு சங்கு இரண்டுபூண்டு பொடுதலை செம்முள்ளி இவைகளின் சாறும் நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துகொடுக்கத்தீரும். நந்தியாவட்டம் நாய்த்துளசி சிவதை காட்டுமல்லிகை துளசி தூதுவேளை இவைகளின் வேரைத்து வகைக்குப் புண்ணைக் காயளவு கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை மின்னி மணித்தக்காளி கொட்டைக்கரந்தை ருப்பைமேனி கோழியவரை சமனாவிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-அரை. ஒருபடி. விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து மெழுது பதமாய் வடித்து ஒருனுட்டெடைகொடுக்கத்தீரும் கடும்பத்தியம்.

சுற்கடகச்சிங்கி சீர்தில் சேகம் வில்வரோடு அதிவிடையம் கடுகுரோகணி கண்டங்கத்திரி முசமுசக்கை முள்ளி தூதுவேளை திப்பிலி ஒர்நிறையாய்த் தட்டித் தண்ணியிற் போட்டுக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

சூலிக்கணத்தின் குணம்.

நெஞ்ச வாய் தொண்டை நாவு வெந்து புண்ணாக இருமல் கவாசம் வயிற்றுப் பொருமல் கண்டு குழந்தை முலைபுண்ணு அழுகம் தானம்.

நிவர்த்தி

துளசி, நிலைதுளசி, சௌசாங்கோரை, மாசிப்பத்திரி, வில்வம், உள்ளி, இவைகளின்சாறு வரைப் ப்படி அலர்ந்தால் விளக்கெண்ணெய்ப்படி-தால், திரிசெரு விதானிட-உ. வறுத்துப்ப்படி, தூ ஒன் றுய்க்கலத்து அதித்தேன்கி ராவிடை-உ. விட்டுப்ப்படியாய் ச்சிவடித்து இரண்டு விதானெடையாய்க் கொடுத்திருக்கும்.

மகாரணத்தின்புணர்.

முதல் புறங்கால் புறங்கை மினுர் துர்வழிவெருத்து உடல் வெறுப்புந் நாடி உதறி புண்ணு ஏம் குழந்தை மயங்கும்.

சிறுகைவேர் கிழ்ந்துகாந்தி கீழ் காப்படுவல்லி சிறுபூவெது பாடக்கி சிந்தில் ஆடாதோடை இவைகளை மோர்க்கையாய் வறுக்கிச் சட்டி பிற்போட்டு இளவறுப்பாய் வறுந் தத் தண்ணீர் விட்டுக் கையாழஞ்செய்து கொடுக்கத் திருப.

பிழைக்கானத்தின்புணர்.

வயிறுபொருமி மேப்பழுண்டாகும் உடல்புண்போல் கொந்து குழந்தை தடித்தேச்சி யறுசலறும் மாப்போல் மலங்கழியாவேறு மலங்கட்டி வயிறு பொருமி யடிக்கடி முத்துர் குடலைபுறட்டி வலி க்ஞம் முடையுண்ணுது நாவுவரும் மேல்மூச்சி இளைப்பாங்காணும் முத்துப்போல் மூங்கல் சிவடியும முகத்தில் மஞ்சள் மணக்கும்.

நிவர்த்தி.

அவித்துற்றின செட்டானர் கெண்ணெய்ப்படி யொன்றில்-ச. பேய்ச் சூட்டிக்காயும் உ. பல வெங்காயமு மரித்தபோட்டுக் கரு ள்செகை மஸ்தூரி மஞ்சள் வகைந்தப்பலம்-அரிக்கால் கடுகு கோக ணி பலம் அரைக்கால் இவைகளை பொடித் துச்சேர்த்துப் பதமா க்காமர்சி ஒரு துப் டெடை கொடுத்தப பத்தியா நீக்கஞ்சி செய் ன்ளந் திருப.

பிறச்சணத்தின்புணர்.

வயிறுபொருமி மலமையடி. தொந்த துர்ப்போலும் சூழி யும் தூச்சாதி நு பாலுருத்தி வர்க்கபண்ணுப உலங்காயும் விழியோ டும் குழந்தைகைகால் சிக்கென்னுரு. முதலுடையப் புறட்டிம்.

வல்லாறையோழியவரை கஞ்சாங்கோரைதானகியபூர வேளை
பற்றைப்பெய்மிரட்டி இரட்டைப்பெய்மிரட்டி துடர் சிறுபுள்ளடி
இவைகளை ஓளவாயிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-௧. ஒன்றாய்க் கலந்
ததிற்சாயம் வென்றதன்விந்நஞ்சுநகம் வசம்பு கைகொரு கழ
ஞ்சுபொடித்துப் பொட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து மூன்று
பாள் கொள்ளத்தீரும்

வாய்நாத்தின் குணம்.

சரிசெமல்லாம் சிவந்தும் தெஞ்சுறுக்கும் குழந்தைகளைந்
திருவும் காவுகூறும் வயிறெரிய வெறுநாக்கில் மஞ்சளாயும்
வெண்ணையாயும் மயங்கும் அதின்கையில் மூன்று வெடிபடித்
தோன்றும் இராமலக்ஷியும் பிரதங்குநக மயக்கங்காணும் மும்
மஞ்சட்டத்திருந்நரும் வாய்வற்றும்.

ஆமணக்கொன்னைய் அயின்பால் வணக்குப்படி-௧. கிழக்
காய்க்கலவியாறுபடி அணக்கால் அநிமதுரம் கயக்காய் தான்றி
கக்கு விஷ்ணுசுமந்தனலேர் அனகி தூதுவேளை வணக்குப்பலம்-
கால், தூயிர் விட்டாரத்தூர் கோத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி இவ்விந்
ரோறுண்டதின்விந் ஒருகாண், எண்ணையுந் நறங்கும் கால
யில் வயிறகழியும் அப்பால் மெற்பு. எண்ணைய் காலையா
ய் சாய்பிட்டுவாத் தீரும். முன்விவேர் கொவ்வன்கிற் கிழங்கு
தண்ணீர்மீட்டான் முகமுநகை தூதுவேளைகூண்டதத்திரி சம்
ரிப்பிசின் கருஞ்செய் நஞ்சுநகம் திருநுன்னிவேர் மணித்தக்
காளி பூரி வசம்பு வணக்குவிநாணிட-௧. விளக்கொன்னையிற்
பொட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி உன்னுக்குக்கொகித்து மேலிலும்
புரத்தீரும்.

கோதிப்புக்கணத்தின் குணம்.

கொள்கம் விளவுங் கோதிக்கும் தெற்றியிக்கும் பஞ்சு
பொல் கண்ணொருந்நம் இராமல் தலைவனொனும் குழந்தைகுரல்
கேழும்,

ஆரணக்கொன்னைய் அனுமிச்சுப்பதம் இலந்தை வெங்கா
யம் வணக்குக்காறுபடி-கால். கருஞ்சீராமலா-கால் கற்றுகஞ்சோ
றுபலம்-௧. ஒன்றாய்க் கட்டி ௧ காய்க் கெற்றதத்தோறு சிவந்தபதக்

தில் வடித்து அந்தி சந்தி காற்கரண்டிவிதங் கொள்ள கணை-சூடி அத்திசாரம் அத்திவெட்டை மேயசரமபித்தவெட்டெரும. சிறியோருக்கும் பெரியோருக்கு முபயோகப்படுத்தலாம்.

அந்தக்கணத்திள்குணம்.

ஏனையிற் கனலேழி யுடல் வெறுப்புந் நாடிவருந் விழிவெருக்கும் முகம் மஞ்சள்னிறமாக மினுக்குப.

நி வ ர் த் தி

சிறுகரை காணி பூலா அடிநி இவைகளின்வேர் தேற்றுவிரை சுருங்காய் வகைக்குப்பலம்-1. அரைத்து ஆகின் வெண்ணெயில் வேகவைத்து வடித்து மூன்றுநாட் கொடுத்து மேற்படி மருமுகள் முலைப்பாசில் அரைத்துத் தலையிற் பூசுவதற் றிரும.

மந்தாரசணத்திள்குணம்.

வயிறுவிட சரம் மயக்கம் சுவாசம் காணும்

நி வ ர் த் தி.

நாடிருவி சரிசலாங்கண்ணி வல்லாரை கவுதுப்பை சண்டங்கத்தி கொச்சி இவைகளின் சாறு வரைக்குப்படி-1. கால், கிளக்கண்ணெய் படி-௧. வெள்ளுள்ளி திரிசரி பூசுந் பல் வகைத்துப்பலம்-௧. இவைகம்பூ வரம்பு வகைக்கு வீராகளியை-௨. பொடித்துமட்போட்டுச் சுவந்த பதமாயக்காய்ச்சி வடித்துத் தொடுத்திற் றிரும.

சந்திரணத்திள்குணம்.

உடலாசியந்தழும் விரியும் வாய்வுழி சுவாசமொழிய வாய்நீர்வடிதம் குழங்கை பலயியமுப சத்திவைகொள்ளாது.

நி வ ர் த் தி.

தென்னங்குருப்பை தசை வகைக்குத் தாறுபடி-கால் பழம் பாசிலுரி மஞ்சணத்தி சரள்ளி இவைகளின் சாறு விளக் கொண்ணெய் வரைக்குபடி-அரை. ஏலம் இவைப்பாய் வைசோஷ்டம் நற்செய்ய சந்திரை அதிமதுர வரைத்துக் கரகம் அரை பொடித்து ஒன்றுந் கவுது பதமாயக்காய்ச்சி வடித்துத் தொடுத்திற் றிரும. மற்றவைகளுந்திறந் இச்சாபததியா

ஆமகணத்திள்குணம் இதுவே நிகழும்.

சாமந்தோறு முடல் வெறுப்பு நாடிந் தார் தேகம் வற னார் நாமிதும் பரிமேதித்தும், வயிறுபொழும் இரைந்துகழியும், சுவாசமிகும். கால் குளிரும், குதந்தை சன்னிழியாது அயறும் கிச்செட்டெழுந்த சந்திரை சந்திரை சந்திரை சந்திரை சந்திரை.

இண்டம்மேர்ந்தண்டுச்சாறுபடி-க. குறிழ்மாசிப்பத்திரி புரி
குளிலுந் தளசி உள்விழுடக்கொத்தான் தூதுனை நுணு வல்லாரை
நஞ்சாங்கோரை இவைவளின்சாறு வகைக்குபடி-தால்: விளக்கெ
னையபடி-க. ஒன்றிப்பக்கலத்திற்தாதிச்சாய் எலம் கிரம்பு கடுகு
ரோகணி கடுக்காய் வால்விளகு ஓமம் வரம்பு சுக்ர வகைக்குப்
பலர்-க. வறுத்துப் பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி
வடித்தொரு கதண்டி விதம் அஞ்சுகாள் கொடுக்கத்திரும். வே
சிப்பாநத்தி கோழியவறைஞ்ஞகை பொறுதலைகள்விசிவதை இவை
என்னேர் வெஞ்சிபிசின் வசம்பு உள்வி கடுகுரோகணி சீரகம்
கருஞ்சிரகம் வகைக்கொரு சமுஞ்சு தட்டி ஆமணக்கெண்ணெய்
வெள்ளாட்டுபாலும் ஒன்றாய்க் கலந்துபோட்டுக் காய்ச்சி வடிந்து
முலைக்காய்பிற்பாவி குழந்தைக்கு முலைகொடுச்சத்திரும் இச்சா
பத்தியம்.

சோமக்கணத்தின்குணம்.

தன்னீருஞ் சிதமுமாயும் பச்சைமஞ்சள்போலும் குழந்தை
கழியும் கண்ணிலீரும் பீனோம வடியும் மயக்கமுங் கடுப்புங்
காணும்.

எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமானம் ஆவின்வெண்ணெயைச் சட்டி-
யிலுருக்கி மணிந்தக்காளி கொட்டைப்பாக்களவு அரைந்துப்போ
ட்டெரித்து பதத்திறைக்கி ஒருகாசளவு ஐந்துகாள் கொடுக்கத்
திரும். பெரிய பிள்ளைக்கு நூட்டெடை கொடுக்கவும்;

பேராமக்கணத்தின்குணம்.

கைரால் குளிரும் கண்ணையமாதும் சுரங்காயும் குழந்தை
வாந்திபண்ணும் திசுக்கட்டெங்கும் வயிறு பொருமிக் கழியும்
சோரும் முலையுண்ணுது சிறி வெருகிப் பார்க்கும்.

தும்பை பொடிதலை கொஞ்சி இவைகளின்வேர் திப்பிச்சி சீர
கம் ஓமம் இத்துப்பு வேர்க்கிறையாய்காழி ஆவின்மோரி லறைத்
துக் கலக்கிச் சாய்சிவிடாமலாக வாய்போம் கணத்திரும்,

முந்திரைத்தின்குணம்.

குழந்தை யடிக்கா வாந்திபண்ணும் முலையுண்ணு சோ
ரும் மணத்திச்சதந்விழும் வாய்போம் சுரங் தலவலி கடுக்கம்

வாந்திராவரட்சி தாகந்தாணும் சந்துப் பொத்துள் உலையும் முக்
கிச் சிதழு மலமுமாய்க்கழியும் ஆசனவாய் செத்துத் திப்போனெரி
யும் அடித்தன்னும் மேனிக அந்து வற்றும்.

நி வ ர் த் தி.

குமரிச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப் படி-கால். எலுமிச்சம் ப
முச்சாறுபடி. அரைக்கால் ளினக்கெண்ணெய் படி-௩. வில்வம் விலா
மிச்ச விஷ்ணுகார்த்தி முததககாசு வோரிலைத்தாமரை முருங்கைவித்
து துளசிவித்து சோங்கிலவம்பிசின் ஆவாசை பிசின் கோஷ்டம்அ
திமதுரம் அக்கிராகாரம் தாவிரபத்திரி வகைக்கோருபலம் வறுத்
திடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒரு துட்டெடை
வீதம் மூன்றுநாள்காலையிற்கொடுத்து மாலையில் இண்டந்தண்டைக்
கண்டங் கண்டமாய் நறுக்கி ஊதிக் காற்படி தண்ணீர்வாங்கி அதிற்
சேகத்தைப் பொரித்துப் போட்டு வற்றவைத்து மூன்றுநாள்கொடு
க்கத் திரும் இச்சாபத்தியம்.

எழுதடவை கழுவின சுற்றமுஞ்சோறு வெந்தயம் எலுமிச்சம்
பழச்சாறு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி கொடுக்கத் தீரும்.

மூலனைத்திங்குணம்.

வாந்தித்த மதிகரித்து நழுந்தை சிற இரத்தமாய்க் கழியும்
ஆசனங்குடுத்துலையும் காய்ச்சல வயிற்றிசைச்சல் கிடாத் தலைவலி
கூடலும் முருங்குருஞர் சுவர்தும் அடித்தன்னும்.

நி வ ர் த் தி.

சிரகம் அதிவிவடயம் கடுக்காய் சுஞ்சுபதங்கியபட்டை தாசா
ரத்தனத்தூள் சாநிப்பத்திரி கெல்லிவற்றல் சிற்றமுட்டி சேமபாகி
தி வில்வம் விலாமிச்ச இவைநளின்னேர் வரைக்குப் பலம்-௬. சுற்
ண்டு பலம்-௨. பொடித்து ஐந்துபல அவினெய்ப்பற் போட்டு கெ
யஞ்செய்து பாக்கலவு ஏழுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

பழம்பாகி அறலம் வெள்ளாட்டுப்பாஷிற் போட்டுக் காய்ச்சி
வெந்தயின் வடித்து அதிலொரு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து கொடு
க்கத்தீரும்.

அதிமதுரம் சிரகர் ஏலம் பெருமாத்துப்பட்டை இவைகளே
போபிழையாய் கருவேலம்பட்டை யொழுத்திசைத்து வெள்ளா
ட்டுப்பாஷிற் கொடுக்கத்தீரும் உபமூன்றம் இச்சாபத்தியம்.

கணக்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

கல்லார் கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி ரெவியம் திப்பிலிசுதிவிடையம் தான்றி கருஞ்சீரகம் அக்ராகாரம் கடுகுரோகணி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சற்கடகச்சிங்கி குரோசானி கஸ்தூரி பூரகம் சீரகம் கோரோசனை குங்குமப்பூ இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு இஞ்சி கையாந்தகரை இவைகளின்சாற்றிலும் வகைக்கொரு சாமழிம நாந்தந்தனிச் சாற்றில் மூன்றுசாமமு மறைத்து பயறளவா யுண்டைசெய்து முலைப்பாலிற் கொடுக்க எட்சி நீர்ப்புள் பறவைதோஷம் நலிர்குறம் சழிச்சல் இருமல் சுகோகாசமெட்டும் கணடாந்தமும் நீங்கும்.

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம்யேலம் இலவங்கம் சந்தனம் கடுகுரோசணி இலுப்பைப்பூ நன்னூரி விலாமிச்ச வெட்டிவேர் திப்பிலிசுதிவிடையம் முத்தக்காசுகொடிமுந்திரிப்பழம்பேரிச்சம்பழம் வேராற்றையாய் கரிப்பான்சாற்றிலுரைத்துக் கடலைப்பிரமணமுண்டை செய்து முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரி லாவது கொடுக்க அஷ்டகணங்கள் மாந்தசுரம் தாகந்திரும்.

சந்தனம் நன்னூரி புளியவிரைத்தோடு சாஸ்திரபேதி முத்தக்காசு கோரைக்கிழங்கு வேரானிலைத் தாமரை சிறுகரை நாயுருவி வல்லாறை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சண்பகப்பூ கல்லார் திப்பிலிசுதிவிடையம் கருஞ்சீரகம் நந்திரகம் யேலம் இலவங்கப்படை உருத்திராட்சம் கோரோசனை பொன்னாங்காணி குப்பைமேனி கலைக்கொம்புஇயைவகளில் மூலிகைகளுடைய வேர்த்தோல்சுரும் கடைச்சரக்குசுறும் வேர் நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு வல்லாறைச் சாற்றிலும் பொன்னாங் காணிச்சாற்றிலும் மைபோலாட்டி தேற்றுவிரைப் பிரமணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரி லாவது கொடுக்க அஷ்டகணங்களுந் திரும்.

வினக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப் படி-க. ஒன்றுய்க்கலந்ததில் கிளுவைப்பட்டை கருவேலம்பட்டை வெங்காயம் இண்டங் கொழுந்து வகைக்கொருபிடி சீரகம் பலம்-க. காச்சுக்கட்டி பலம்-நால். தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருகரண்டி விதங்கொடுக்க அஷ்டகணம் மாந்தம் தோஷந் திரும்.

வல்லாறை பலம்-க00. எட்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து சுக்கு யேலம் கலைக்கொம்பு சாதிக்காய் தாமிசு பத்திரி கோஷ்டம் சாதிப்பத்திரி விலாமிச்சமேவர் வெட்டிவேர்

நற்சீரகம் தான்றிதக்கோலம் பொரிகாரம் சண்பகப்பூ குங்குமப்பூ
கஸ்தூரிமஞ்சள் இன்பூறல்வேர் கச்சோலம் மல்லிகைகுரோணி வ
மைக்கு விராகனெடை-க. ஆவின்பாஸிலாட்டிக் கியாழத்திற் கரை
த்து ஆவினெய்ப்படி-க. கூடவிட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக் கரண்டி மி
றைகொடுத்துவர மாந்தம் போர்மாந்தம் மேகம் காசம் விஷரோய்
சனா இருமல் சவாசகாசம் இளைப்பு மூலகணம் உட்சுரம் அஷ்டகண
ந்திரும்.

ஏழுநாள் கழுவின் கற்றுழஞ்சோறு ஒருதேங்காய்ப் பிரமாண
ம் வெந்தய மொரு துட்டெடை ஈநள்ளி பலம்-க. இவைகளை ஒரு
படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டி வீதங்கொ
டுக்க-கடி. வகைக்கணம் வெட்டைசுரம் திரும்.

இண்டு தூதுவேளை சங்கங்குப்பி வேலிப்பருத்தி பூவரசு குப்
பைமேனி ஆடாதோடை சாரளை பூலா நரிப்பயற்றங்கொடி பிழி
தைவேளை கற்றுழை இவைகளின் வேர்களை இடித்துப் பிழிந்தசா
றுபடி-க. விளக்கெண்ணெய் படி-உ. கருஞ்சீரகம் வேரம் பூண்டு
கோரோசனை செண்பகப்பூ வசம்பு சாதிக்காய் தான்றிகாய் வ
கைக்குப்பலம்-அரை அரைத்துக் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி ஒருக
ரண்டி வீதங்கொடுக்க மாந்தம் கோஷகணம் தெற்கத்துக் கணமுந்
திரும்.

இம்பூரல் சிறுகளை முசுமுசுக்கை கோவை எலிச்செவி குரும்
பைகாணி இண்டுகுப்பைமேனி அவிரிபொடுதலை ஆடாதோடைவல்
லாளை அளசி குதிரவாவி தூதுவைளை கோழியவரை கொன்றை த
கரை கரிப்பான் முருங்கையில் மேற்படி பட்டை விஷ்ணுகரத்தை
ஒரிலைத்தாமரை பர்ப்பாடாம் கிம்பு ஆனைநெரிஞ்சி நரிப்பயறு ஈரு
ள்ளி நறுவிலியில் இவைகளின் சாறு வரைக்குப்படி மாகாணியிள
க்கெண்ணெய் படி-க. சுக்கு செவியம் பேராததை சித்திரமூலம் சி
றுதேக்கு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் யேலம் சண்பகப்
பூ சீரகம் கிராம்பு கோஷ்டம் உள்ளி கோரோசனை காசாட்டிக்
கம்பிப்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்ச-க. இவைகளை யரைத்துப்போட்டு
மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிப் பத்தியமாய்க் கொடுக்க அட்சரங்கள்
சுரம் கணம்-கடி. ம் நீங்கும்.

மாதுளம் சமூலமரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம்
செத்திற்சர்க்கரை யொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின் வெ
ண்ணெய் நாலெலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்

திரி பேலம் வகைக்கு விசாகனிடை-க. பொடித்துப் போட்டு மெ
ருகுபதமாய்க் காச்சிவடித்து ஒருகரண்டி விதங்கொடுக்கச் சகல க
ணம் தோஷம் வடிற்றிறைச்சல் கழிச்சல்தீரும் இச்சாபந்தியம்.

பொன்னுங்காணி துளசி தகரை கீழ்க்காய் வெல்லிவெண்ணெ
ய்ச் சிவபுருஷி அம்மான்பச்சரிசி சருகொச்சி இவைகளினிடில் வேரரி
டெத்தாமரை புரியாமை வல்லாமை சிறுபுள்ளடி நரிப்பயற்றங்கி கா
யி இண்டந்தண்டு முடிமுசுக்கை அகத்திப்பழுப்பு சீர்த்திற்கொடி- ஆ
டாதோடை ஆடு தின்னுப்பாளை விஷ்ணு கரத்தை முட்காவேளை இ
வைகளின் கொழுந்தும் ஆவரை விடத்தலை நிலக்குமிழ் சிறுசுரை வி
ல்வம் உத்தாமணி மிளகு தக்காளி தைவேளை சங்குநண்டங்கத்திரி
நாயவேளை குட்டிவிளா சங்கங்குப்பி இவைகளிலே நம் வகைக்கொ
ருப்பி வெள்ளை நறுங்கிக் கியாழஞ்செய்துகொண்டுகொழுந்துவகை
களைச் சாறுவாங்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து அதில் ஆ
மையோடு வேரடம் கடல், றரை சேகம் திப்பிலி கடுகுரோகணிகிர
ப்பு கருஞ்சேகம் பர்ப்பாடகம் பூவந்திப்பழம் வசம்பு பெருங்காய
ம் செங்கந்தாரிப்பட்டை வகைக்கிழங்குஞ்சி-க. இவைகள் பைபோ
லரைத்துப்போட்டு மெருகுபதமாய்க்காய்ச்சி அந்தி சந்தி துட்டெ
டை பத்துநாட் கொருவிதப்புளி இறைச்சி கரப்பான் பதார்த்தத்த
ள்ளி கொடுக்கச் சகல கணங்களுந் தீரும்.

நிர்முள்ளி, சுருள்ளி, திரிபலை, சங்கம்வேர், ஓர் நிறையா யொ
ருபடி மோறிப்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இரப்ப
ப்பாத்திரத்தில் ஊற்றிவைத்துக்கொண்டு ஒருசங்கு இரண்டு சங்கு
தினங்கொடுக்கத் திராதகனாமுந்தீரும்.

செப்புரெரிஞ்சில், சிறுபுள்ளடி, சிறுஅம்மான்பச்சரிசி, தகரை
வேர், நரிப்பயற்றங்கொடி, அகத்திப்படை, வெங்காயம்வகைக்குக்
கழறிச்சிகாய் பிரமானமரைத்து அரைக்காற்படி. விளக்கெண்ணெ
யிற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்கச் ச
கலகணங்களுந் தீரும்.

கணத்தினால் இரத்தம்விழுததுவரு:

நிலக்குமிழ், எலுக்கு, விஷ்ணுகரத்தை, ஆவரை, கொன்றை இ
வைகளின் வெப்பம் மட கணப்புண்டு அம்மான்பாசரிசி. வகை
கட்டிப்பலம் க. பொடித்துப்போட்டு ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்

சலந்து பதமாய்க்காய்சி வடித்ததில் ஏலம், அதிமனம், கொம்
வகைக்குப் பலம்-௧. வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு வெள்ளை ஒரு
ருகாசெடை முலைப்பாசிற்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுத்திரும.

கணச்சுடுதலிய.

சிற்றுமணக்கெண்ணெய் படி (௨) வல்லாரைச்சாறு படி-அரை
வெந்தயம் பலம் (௨) பசுவின் பால்விட்டவைத்துச் சலந்து பதமாய்
க்காய்ச்சி வடித்துச் சக்கரைக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

சண்ப, இரும்பல், வாய்நாற்றத்திற்கு.

மணித்தக்காளி ஒருபிடி வெந்தயம் பலம் (௧) சரஸ்வதி-ரன், வ
ஏலம் ஒருது டெடை பொன்னிறமாய் வறுத்து இரண்டிபடி தண்
ணிர்விட்டளட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகணம், பொருமல், இரும்பல், கபத்திற்கு.

நூங்கை, நாய்ருவி, கரிப்பான், வல்லாரை, தும்பை, கொச்சி
ரண்டங்கத்திரி வகைக்குச்சாறுபடி-சால் சிற்றுமணக்கெண்ணெய்
படி (௧) இவைகளை ஒன்றுக்கொன்று அதில் திரிசுரு, திரிபலை, வெ
ள்ளைபூண்டு, வசம்பு வகைக்கு விராசானிடை (௩) வதம் அரைத்து
போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டி கொடுக்கத்தீரும்.

பொருமல் மாந்தகணத்திற்கு.

துளசி, செம்மூள்வி, தும்பை, கஞ்சாங்கோரை, தைவேளை
வைகலினிலை நந்தாகம் ஓர் நறையாய் வெறுப்பிர் சா. ம. ரிழிந்து
கொடுக்கத்தீரும். சாணைவேர்ப்பட்டை, தேர்புரம், ஓர் நறையா
ய்க் பொழுஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கனமாந்தபவ்வியற்றிவோடி.

பொருமலுக்குப் பாலசுஞ்சி மாத்திரை.

வெள்ளைத்துத்தம், வெண்காரம், கோகோசனை, பொழுஞ்சி,
கருகு கோசனி, வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) அந்தியிலைச்சாறு விடல்
ஒருமாமமைத்து சிறுபயறுபோதுண்டைசெய்து வெந்நீரிலாவது
முலைப்பாலிலாவது குண்டை கொடுக்கத்தீரும்.

தெந்தாந்துச்சணமாந்தா, பொர்மாந்தத்திற்கு.

வாய்பு, மூம், வெள்ளுள்ளி, காயம் வகைக்குப் பலம்-சால்.
பொருத்து அரை-படி வெப்பெண்ணெயிற் போட்டு ஒருகாழிவை
கொதிக்கவைத்து அறுநாள் கவிடம்வைத்து குழந்தைகளிடிகா
னப்பணம் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைப்பண்ணைப்படி (அரை) வேஷிப்பருத்தி, குப்பைமேவி. வெள்ளை நஞ்சம் பழுப்பு இவைகளின்றாறு வகைக்குப்படி (கால்) வெள்ளருரு, கொச்சி, முருங்கை இவைகளின்பட்டை வகைக்கொருபடி ஒருத்தலைப்பூண்டு பலம் (க) வசம்பு, அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை (க) இவைகளைத்துட்டி ஒன்றுபக்கலந்து காய்ச்சிக் கரண்டி விதம் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்திரும்.

விநாணத்துக்கு.

உள்ளி, வசம்பு, ஓமம், அதிமதுரம், கோஷ்டம், கிராம்பு, கருந்து, மிளகு எலம், கூத்தன் குதம்பைவேர் வகைக்கு விராகனிடை (க) பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு ரூரியபுடம் வைத்து சிறுநாண்டி விதம் கொள்ளத்திரும்.

சுணக்கடுப்புக்கு:

ஆணக்கெண்ணெயும், நிற்பச்சாறுங் சமன்சுலந்ததில் வெந்தயத்தை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத்திரும்.

இரத்தச்செடுப்பு அடிப்புறப்பட்டதற்கு

சச்சத்திராய்வோ, பொன்னுங் காணிவேர், சாணைத்திலேர் வகைக்கு விராகனிடை (க) பூடுத்தாலைம் விட்டரைத்துக் கொட்டைப்பாகளவு கொடுக்கத்திரும்.

ஒருபடி ஆவிற்பாவி ஒருபலம் வெந்தயம்போட்டு வேகவைத்திறக்கி வெல்லழம் செய்யும்விட்டுக் களிகிண்டி அந்திசந்தி கொடுக்கத்திரும்.

இரத்தசீதக்கடுப்பு பலவிதங்கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

விருசம்பட்டை, சுருள்ளி, பருத்திப்பிஞ்சி இவைகளை பேராளவாய்ச்சாறுபிழிந்து அதில் அதிமதுரம், குப்பைக்கிறைவேர், வெள்ளைக்கருடன்சுழங்கு, மானுளம்பிஞ்சு, சீரகம் இவைகளைச் சமனையவைத்து வெள்ளாட்டுப்பாவிற் சுலங்கிக் கொடுக்கத்திரும்.

இரத்தம், சீதம், கடுப்பு, சீர்சருக்கு.

இளந்தென்னம் பூவையிடித்துப் பிழிந்தசாறு நயிர் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால், எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருபலம் ஒன்றுபக்கலந்து புளித்தள்வி மூன்றுநாள் அந்திசந்தி கொள்ளத்திரும்.

கிராணிக்கடுப்புக்கு.

எலுமிச்சம்பழ்நாற்றில் வெந்தயத்தை வேகவைத்துண்ணத்திரும் கோரோசனை, சண்பகப்பூ, கோஷ்டம், வெட்டிவேர்,

ஏலம், அதிமதுரம், சாதிரோபேதி, மாசிப்பர்சை, சான்றிச்சாய் வகைக்கு விராசனேடை (உ) வெட்டிலேர்க்கியாழத்திலும் முடிப பாஷிலுமரைத்து உண்டைசெய்து மேற்படி பாஷிற்கொடுக்க மேற்படி வாதபித்தசாரம், ஊஷணம் சடுப்டுமாந்தம், சன்னிக்கழிச்சல் பிரஸி, குடல்பிரட்டல், நீங்கும். இதன்பேர் அமிர்தாதிபுண்டை.

ஆமங்கடுப்புக்கு.

பரித்திவிரைப்பருப்பு, சாதிக்காய் நன்னூலிலேர், வட்டத்தி ருப்பி, சேரகம், கிராம்பு ஒர்ஹைபாயரைத்துச் சிறுபுள்ளடி சாற்றில் கலக்கி மொதிக்கவைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

இரத்தக்கடுப்புக்கு.

விளாம்பிசினும், உள்ளியும் அரைத்துத் தயிநிர்சொடுக்க நீங்கும் சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, லவங்கப்பட்டை, கிராம்பு, மல்லி, கோஷ்டம், கோரோசனை, சண்பாப்பி, கார்த்தேலரிசி அதிமதுரம், சேரகம் லவங்கப்பத்திரி, செங்கழிர்ச்சிகழங்கு, ஏலம் வகைக்குப்பலம் (கால்) விளாண்டெண்ணெய்பலம் (1௨) ஆவிரெய்பலம் (௬) நல்லெண்ணெய்பலம் (௩) முருங்கையிலைச் சாயுபலம் (௧௬) மேற்படி மருந்துகளையரைத்து ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஒருசங்குவிதம் மூன்றுநாள் கொடுக்க உதிரக்கணம், இரத்தக்கடுப்பு நீங்கும்.

சீழ்முலத்திற்கு.

செக்நாயுருகியில் ஒருபடி, நல்லெண்ணெய்படி கால், சுற்றாழ்ஞ்சோறு, சர்க்கரை இவைமெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து சாய்சிக் கொடுக்க நீங்கும்.

இரத்தமுலவாட்டானம் ஊதுமார்த்தத்திற்கு.

சாதிக்காய், மாசிக்காய், கிராம்பு, கோரோசனை, சேரகம் பூதிக்காய், திப்பிலி ஐவைரை ஒர்ஹையாய் முடிப்பால் விட்டரைத்து மிளகு பிரமானமுண்டைசெய் துலர்த்தி மேற்படி பாஷிற் கொடுக்கநீங்கும்.

அபுந்தன்வினதற்கு.

சரிசலாங்கண்ணியும், பழம்புளியு மேரிடையா யரைத்து புன்னக்காய்பிரமானம் எட்டுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சுத்திசெய்த கெஞ்சா மூட்டை(௧) மிளகு (௨௧) பூண்டு (௨௧) அரைத்துக் குன்றிபோவாநாடிப் பரித்திலை சாற்றிலாவது, பாதுகாப்பிஞ்சு சாற்றிலாவது தீர்த்து.

வாயல் வெள்ளைப்பூண்டு, வசம்பு வகைக்கு விசாகவிடை
பண்ணுதி, பொருதல், சிதடன்னடி வகைக்கு ருபிய தட்டி
கால்படி விளக்குண்ணைமீற் போடிக் காய்சி மூன்றுபொது
கரண்டியிதங் கொடுக்கத்தீரும்.

இங்ஙனைய மேற்பேர்ச்சிவிந் துவாசமிட்டதிலொரு விராக
விடைப் பெருங்காயத்தைப் போதித்துவிட. மூலாந்தர பத்தரி
நிச் வேகவைத்து எடுத்ததைத்துவேறெதமீற் கொடுக்கத்தீரும்.
இவைகளைல்லா இச்சாபத்தியம்.

முக்கல் வயிற்றுக்கடுப்பின்குறைய.

முக்கலுடன் அபானங்கித்து சிதரத்தமும்விழும்; தாதுவந்
றும், தாகங்காலும், அன்னவகைகளும்.

பரித்தாரிஞ்சு, சாதித்தாய், கிராப்பு, அதிவிடையம், அரை
த்த அரகதாசம், இவ்வகைப்பதம் ஓரிறையாயதைத்துத் தட்டித்
தமீர்திற் சலந்துண்ணத்தீரும்.

ஒருபடி விளக்கெண்ணெயில் வெந்தயம், திணிஞ்சுநீர் வேர்ப்
புண்ணை வகைக்குப்பலம் (சா) அரைத்துப் போடிக் பதமாப்கா
ப்க்கி கொடுக்க உறுப்புகள்க்குப் பின்பு.

முதுங்காரிசி, வெள்ளை, மலர்வாய் வகைக்கு, தாதுத
க்காய் பிதமாணாமைத்து கல்கெண்ணெய்க்கு வேரவைத்து மூன்று
நாள் சாப்பிடக் கூப்படி, கிராபி, முக்கல் கீழ்.

ஒருகொங்கை மெருகாந்தரையில் ஓங்காசெடை வறுமுகன்
ன்ற அகவைக்கொருமது அல்லது கிளர், தாதுவிட்டுவா
வது பிழிந்து கொடுக்கத்தீரும்.

பகலின்பாடுற் பரித்து பிசுதம் கொடுத்ததும் உறு
க்கிக்கும் ஒதியப்பட்டையைய பகலபாலெதைத்துக் கல்கி
கொடுக்கத்தீரும்.

அல், அருதி, அவாணா, விடாநல்ல, சூடுந், தாகம் இவை
கலிப்ப டையம், கொழுந்தம், தண்ணெய்க்கும் ஓர் சிறையா
ய்க் கிராபி வகைத்துச் சலம், அதிவிடையம், மாகித்தாய், கிரா
ப்பு, சாதித்தாய் இவைகள் இவ்வறுபுகள்க்கு விளாம்பிசுனில்
பட்டிபுப் பொடித்துத் கியாழத்திற் போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்
இவைகள் கொடுக்கத்தீரும்.

மூலரத்தகணம், விஷகணம், மாந்தத்திற்கெண்ணை.

விளக்கெண்ணைபடி (க) அற்றாழை, எலுமிச்சம்பழம், சருள்ளி இனுகளின்சார் வகைக்குப்படி கால், ஆவின்னையடி -அரை. ஒன்று யக்கலத்ததில் கோஷ்டம், அதிமதுரம், சண்பகப்பூ, ஏலம், சன்ன லவுங்கம் வகைக்குப்பலம் கால் வெந்தயம் பலம் (க) பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஒருநாண், கிறையக்கொடுக் கீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தகணத்திங்குணம்

குழந்தை அடிக்கடி இரும்பும், கழியும், இரத்தக்கடுப்புநாண் ம், இடுப்புநுடைய முலையும், சுரங்காயும், தாகிக்கும், நாடியயரு ம் உடல்வாடும், அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

வில்வவேர் சருவேலங்கொழுந்து கிராம்பு நிம்பவினா, நற்சீ ரகம், ஆவரம்பூ ஏலரிசி சாதிபத்திரி, சாதிக்காய் ஒளவாய்க்குட் டு யரைத்துச் சிறுதொட்டைப்பாங்குவு முலைப்பாசிற் கொடுக்க இ ரத்தகணம் மூலகணம் அதிசாரம் கீங்கும்.

செங்கழிர்க்கிழங்கு சீரகம், ஏலம், சண்பகப்பூ, அதிமதுரம், கோஷ்டம், தூதுவேளைவேர், நன்னுரிவேர் ஒர் சிறையாய்முலைப்பா லிலரைத்து ரெயயிற்குழைத்துண்ணத் தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி லவங்கம் லவங்கப்பட்டை மல்லிகோ ஷ்டம் கோரோரனை செண்பகப்பூ கார்கோலரிசி அதிமதுரம் லவ ங்கப்பத்திரி சீரகம் செங்கழிர்க்கிழங்கு ஏலம்வகைக்குபலம் ௩. இ னுகளைப் பொடித்து ஆமணக்கெண்ணைய் பலம் ௧௨, பசுவின்வி வண்ணைய் பலம் ௬, கல்லெண்ணைய் பலம் ௩. முருங்கையிலேசாது பலம் ௧௬, இவைகளை ஒன்றயக்கலத்து மெழுகுபதமாய்வடுத்து ஒரு பலவீதம் மூன்றுநாள் கொள்ளநீங்குர்.

விளக்கெண்ணைபடி கால், கழுவினகற்றாழஞ்சோது ஒருவிளா ங்காய்பிசமானம் பெய்ச்சுமட்டிக்காய் ௨, சருள்ளிபலம்-௨. இவை களைத் துண்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வரத்திற்கு கிர ய்ந்து வினா ஒருதுட்டெடை கொடுக்கநீங்கும். இவைகள் இச்சா பத்தியம்.

சுழிகணம், வரட்கணம், ஊதுகணம், மாந்தகணம், இரத்தகண

முதலானதற்கெண்ணை.

செப்புகொஞ்சில், வகை, பழப்பாதி, நெல்லதாமரை, நன் குரி சந்து கொட்டி, பாண்ட, ஆயத்தொடை, சிறுமழநீர் இம்

புலப் பரிபாட சம்பந்த நுழைநாடிநவி சகலநுபரிவேலி பரந்ததி
 மரப செவ்வழிநீர் அருள் டாடி துதிவேலை கண்டெடுத்தி மிக நு
 தந்தான் இவ்வசின்னவொலைய மரபுப்பல-தால். மிகு தந்தான் வ
 ல்லானை சரிப்பான் துளி தொழுவளி வில்லையபுத்தி அகந்தி மு
 கமுக்கரை முடர் கொத்தான் சங்கு விண்ணுமறைத் தலைமருவின
 ல் லெறு படரி போம்புழுத்தி வைவசின்னானு வரைநாபடி
 துபதி இத்தாமிஞ்சன் சந் தொணி வரமப சிகம் பாசிக்காஅ
 தந்தை வரைந் மாரவிடை து துபதிநிலை செவியம் சித்தி
 தான் தொலையம் அமக கல்வீரகம் கடுக்கம் கொம்புநாதிக்காய்
 லொரு து விட விடை (ச) பூண்டி விடாமரிடை (ரு) சுருள் பிலம்
 (உ) துலையெல்ல மடைத்தி அழகு சித் துணைக் கொண்ணெயிற்
 போட்டு மெற்பு சாலுவரை நெல் கடுத்து பதாராய்ச் சாய்ச்சிக்
 கொவந்தி பாதமொன் றுந் து லுன்னுவினைக்கொடுத்த உப்பு புனித
 ல்ளிச் செப்பநியாதி நுகரீங்கும்.

சமஸ்கனம்பிரதித்துச் சஞ்சிதென்கண்.

வினர்கொண்ணெய்ப்பு-சு ஆவரி. லேலிம்பருத்தி. முடக்கொத்
 தான் துலைய கவுதம்மை சடைச்சி பொ நுத்தும்மை மெத்தநாயக
 ம் தொழுவளி இவைகளின்சார் வரைகந்து. அடி கால். புனியம் பிர
 ல்லையகத்தி நு தொல்லுக்கொவைத் திட்டு பலபின்னாக் திட்டு
 புறம் சருள்ளி சருளுக்கை கந்தாரிமஞ்சள் சேகம் வசம்பு இலைய
 சளை வரைக்கொரு அலுமிச்சங்காய் பிடிமான மரைத்துப் போட்
 டொன்னுயர்கலந்து சாச்சிலு த்து ஒரு சங்குகொடுக்க சகல பிணி
 சனை நிகழும் இச்சாபத்தியம்.

சுழிகனாத்திற்று கியா தா.

சந்தடச்ச்சங்கி நெதிடித்தொடி சுந்திரகம் வில்லவேர் அதிவி
 டையம் பிடுகொசனி கண்டெடுத்திவேர் முகமு கக்கை செமமு
 ள்ளவேர் துதுவேனவேர் திப்பிவி வரைக்குப் பலர் கால். இடித்
 குப்போட்டு கியாழஞ்செய்து சொடுக்க கீதார்.

சரப்பான் வருபாடி.

வாதரித்தகிலேத்தம் சரப்பான் செங்கடப்பன் கருங்கடப்பான்.
 மண்டைக்கடப்பான் ஆரமபான் பொரிகடப்பான் மெத்திருக்கை
 சரப்பான் வகைக்கடப்பான் ஊதுகடப்பான் செவ்வாப்பு கொள்ளிக்

கரப்பான் கட்டி. மொடுயிங்கு கரப்பான் உதிரகரப்பான் சட்டைநடி-
வெட்கரப்பான் கிங்கழக கரிகரப்பான் ஆக கரப்பான்-ரஃ.

விஷவாதகரப்பான்குணம்.

உடல் வெதுர்பும் உளையும் பரபசெனவுரும் சைகால் அரைவ
யிறு வங்கி வரண்டு வெடி ததுப்புன்னகுப.

நிவர்த்தி.

உத்தமநாளி தருதானை ஓரித்தமனை வெள்ளறுகு நடி-
தைத்திரி நடிநுவி காக்கி... கிற்றாழட்டி போழட்டி சி-
ரியாகங்கை ருபவை வெள்ளறுகு... கிற்றாழட்டி போழட்டி சி-
கைக்... டுத்துபலவமித்து பத்துபடி தண்ணீர்... வற்றவை
த்து... துத்தி... தெவாய்ப்பால்... சென்னைய...
வை... படி... கிட்டு... பரவலவனம்... திரிகதி...
படி... கிட்டு... பரவலவனம்... திரிகதி...
படி... கிட்டு... பரவலவனம்... திரிகதி...
படி... கிட்டு... பரவலவனம்... திரிகதி...

பிளவு வசம்பு வகைக்கு... சந்திரிபல...
கெல்லி... பிளவு... பிளவு... பிளவு...
பிளவு... பிளவு... பிளவு... பிளவு...
பிளவு... பிளவு... பிளவு... பிளவு...

வாதகரப்பான்குணம்.

உடல்சனத்து... உடல்சனத்து...
சன... சன...

நிவர்த்தி

பிளவு... பிளவு... பிளவு...
பிளவு... பிளவு... பிளவு...
பிளவு... பிளவு... பிளவு...

பிளவு... பிளவு... பிளவு...
பிளவு... பிளவு... பிளவு...
பிளவு... பிளவு... பிளவு...

வைத்து ஒரு காசு வாய்ச்சொடுக்க தம்பன் சர்ப்பத்தினொட்புய
சாங்கெத்தி செங்கெத்தி நிப்பம்

விளக்கெண்ணெய் பூவாசம் பூவுங் காடும். இவ் தூபம் பிழிந்த
சாய மணித்தர்சாவிர்சா வளைக்கூடப் படிக்கால். குபரிச்சா மபடி
அரைத்தால் இவைகளைவுங் கத்தித் தூவாப்பட்டை. ஏலம் சிவ
லாத. பூதகர்ப்பன் பன்னை வளைக்கூட அராகுளிடை-க் அரைத்து
போட்டுக் கடுகுபரமாய் பாரவி பொருதுட்டெடை. ஏன் றுவேளை
கொடுத்து மேலெடுத்து மனிகை பூச்சுவா பித்தம் கர்ப்பன் பண்டக்
தள்ளி இச்சாபத்தியம்.

பித்தகர்ப்பன் குணம்.

உடம்பிற்றினவு காய்ச்சல் தலைவலி வாந்திகாணும் நீர்கிவந்து
தங்கும். மலஞ்சித்தம்.

நிவர்த்தி.

பொடிவேலி நுநஞ்சா குளப்பாலை சிவனார்வேம்பு இவைகளி
ன்வேர் பொடிமரத்துப்பட்டை வெள்ளாறு, மிள ஏந்தவேப்பிர்க்கு
செங்கத்தாரிப்பட்டை இவைகளை ஓர் சிறையாயிடித்துத் தண்ணீரில்
போட்டுக்கொழுஞ்செய்து கொடுக்கத்தரும்.

மேற்படி மருந்துகளை இடித்து வடிக்கட்டிச் சூரணஞ்செய்துதி
ரிகடிப்பிதமானை வெந்நீரில்கொடுக்கத்தரும்.

கருநொச்சியை எழுதிஞ்சிபட்டை விஷ்ணுநரத்தை சிறுசின்
னிடில் சாண்கி சிற்றமன்கின்வேர் அருள்வி சுட்டவசர்பு கடுகு
ரோகணி இவைகளை ஓர் சிறையாய்த் தட்டிக்கொழுஞ்செய்துகொடு
க்க நிந்தம்.

செங்கத்தாரிப்பட்டை சின்னிடில் சிறுநூறிஞ்சா வேர். மிள
கு இவைகளை ஓர் சிறையாய் விளக்கெண்ணெயிற் காய்ச்சிக் கொடுக்
கத்தரும்.

வாதபித்த சிலேற்பன கர்ப்பன்-கடிக்கும் எண்ணெய்.

குமரி கண்டகசத்திரி நூறுவேளை செந்தொட்டி செம்முள்ளி
சாங்கொச்சி இண்டு நூத்தாக்காலி நிலவாகை சங்கப் பித்தாங்கு
வில்லம் சஞ்ஞவி இவைகளின் சாய வகைக்கு படிக்கால் சிற்றமனா
படுண்ணெய் படி-க் கொச்சித்தாரிப்பட்டை வாதமடக்கவேர் கடு

சகா வகைக்குப்பலம்-௨. கருஞ்சிரம் விரகனெடை. இவைவாய்
யறைந்துபோட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகரண்டி விறல்
கொடுக்க நீங்கும்.

சிறகுநிஞ்சு, மிளகானை, சாட்டுமல்லி, கொடிப்பாலை, சிலவிலா இவை
களின்மேல் வசம்பு, ஆகாசகுடன் சிதறுதல் சாண் கூட்டி சட்டி சிற்றாமணக்
கெண்ணெயிற் போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி ருத்த சகல கரப்பான்சன் நீங்கும்.
கரிசாலை சச்சந்திராவேர், கருடக்கொடி, பொற்காரா, பூசகரப்பன் பட்டை,
வசம்பு, உள்நி, ஓசிறையாடித்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி
யருத்த சகலகரப்பன் நீங்கும்.

பூவரசு, செங்கத்தாரி, பூசகரப்பன் பட்டை, சுண்டங்கத்திரி, சிலவா
கை வகைக்குப்பலம்-10. நறுக்கி கிராமரிட்டிருந்ததில் ஆட்டிப்பால் படி-1-
விட்டியினால், சதகுப்பை, வசம்பு, வலாபுரிக்காய், வெள்ளுள்ளி, பதங்கிப் ப
டை, கார்போலரி, கருஞ்சிரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-2. முலைப்பாலி வகைத்து
ப் போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து பின்னாகட்டு உள்நுக்குக்கொ
டுத்து மேலுக்கும் பூசிப் பத்தியமாயிருக்கச் சகலகரப்பான் நீங்கும்.

வெள்ளைக்காக்கணம், பூசகரப்பன் பட்டை, வட்டச்சி லுசிலுப்பை, காட்
டுப்பாகடல், சவசு, வெள்ளைது இவைகளின்மேல் கருஞ்சிரம், கருள்ளி, ச
தகுப்பை, தேவதாரம், வசம்பு, சிவப்பன் பட்டை வகைத்துப்பலம் கால் நேர்வா
லவிரை-20. இவைகளை கன்றாய்ந்த ஒருபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற்
போட்டதற் 1-படி சங்கவகுப்பிச்சுறுவிட்டு பாசமாக்ககாய்ச்சி ஒருகாசெடை
யுள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசுவரக் சகல கரப்பனும் நீங்கும்.

சிறுமணக்கெண்ணெய் படி-முச்சால், சிறுசின்னி, முதியார்குத்தல்,
சவரிக் கொடி, சிறுசெருப்பன், கொச்சி, கிராசியா, சவசு, முச்சால்
சாரடை, வெள்ளைது இவைகளின்மேல் வலாசுட்டி படி-௧௦-௧௨-௧௩-௧௪-௧௫-
௧௬-௧௭-௧௮-௧௯-௨௦-௨௧-௨௨-௨௩-௨௪-௨௫-௨௬-௨௭-௨௮-௨௯-௩௦-௩௧-௩௨-௩௩-௩௪-௩௫-௩௬-௩௭-௩௮-௩௯-௪௦-
௪௧-௪௨-௪௩-௪௪-௪௫-௪௬-௪௭-௪௮-௪௯-௫௦-௫௧-௫௨-௫௩-௫௪-௫௫-௫௬-௫௭-௫௮-௫௯-௬௦-
௬௧-௬௨-௬௩-௬௪-௬௫-௬௬-௬௭-௬௮-௬௯-௭௦-௭௧-௭௨-௭௩-௭௪-௭௫-௭௬-௭௭-௭௮-௭௯-௮௦-
௮௧-௮௨-௮௩-௮௪-௮௫-௮௬-௮௭-௮௮-௮௯-௯௦-௯௧-௯௨-௯௩-௯௪-௯௫-௯௬-௯௭-௯௮-௯௯-௧௦௦-
வெர், வாசம் வகைக்குப்பலம் ஆரை-௨-தம் இவற்றைப்போட்டு மெழுகு பத
மாய்க்காய்ச்சி சிறுசெருப்பித்தகொடுக்க நீங்கும்.

புச்சம்பு, பரிசரடர்க்குடகு, செஞ்சிரம், வசம்பு, உள்நி, பாலை, வெள்ளரி
இவைகளை நன் சிதைவாய் வலிப்பாலிவகைத்து விரகக்கெண்ணெயிற் போட்டு
ப் பதமாய்க் சாய்ச்சிக்கொடுக்க நீங்கும் இவைகள் பூசாபததியம்.

செங்ககரப்பன் குணம்.

நெசமெய்யும், சிவந்தும், வெடிநறுந்தொடு, நெய் வகை
ணம், நாக்கட்டிம்: பாசமாக்கி கள் சாணும்.

யதர் கொச்சி முருகுநாள் லிவகைக்குதாறுபடி-ரால். விளக்கென்
ணைப்படி-க. மஞ்சள் மரமான் கந்தாரமன் சிவகை கருகு
டோனி கருள்வெகம் நந்திரைத் திரித்தி நிரிபலவகைப் பரிசா
சலிடை-க. அநாத்துக் கரைத்தபபதமாய்க்காய்ச்சி லுருசாண்டி
விதம் ஐந்துநாட் டொள்ள ணுதுகாபபன்முதல் சவுசாப்பணக்
திரும்

பாகைப்பன் குணம்

தேகமெனும் சந்திரா கதிர்க்கும சுண்டம்வெழுத்துப் புண்
றுக்கிக் கடிவிறும்போல் நீர்பாந்து நானும்.

வேறுதேகமெல்லாம் பரபாத்துக் கொடுபோலாகிச் சரையுட
ர்போற்காணும் புண்ணிய விஷசலம் உதிராமோல் வடியும் குலை
வற்றித்திரும்.

பூவாசம்பட்டைசாறு விளர்மெண்ணைப் ஐயின்பால் வகை
தர்ப்படி-க. லன்றாள் லந்து சாச்சி மெழுகுபதத்திற் செஞ்சிரைம் ந
ந்திரைச் சார்தோலரிசியேலம் லவங்கம் சடமாஞ்சில் கரிபாணுணு
வேர்வகைச் சூபலம் உழிவினால்தந்திப்பொடித்துப் போட்டித்தின்
டி நெம்பாபதமாக்கி இறக்கவடித்து ஒரு கண்ணுவிதற் கொடுத்துக்
கிணைமேலிற்பூசுந்திரும் சரப்பன்பதார்த்தத்தள்ளியவத்தியங்கொ
ள்ளவும்.

அரிகாப்பன் குணம்.

யோளிலிங்கரதலான ஸ்தானம்வரிற் புற்றுண்டாகிப் புண்ப
ட்டு ஆறுற்றசைய அரித்து உருவையழிக்கும்.

நிவர்த்தி.

அநா கொட்டைகமர்ந்த செருப்படை கரிசாலை போன்னை
காணி பேய்மீதம் சிறுகரை வட்டத்திநுப்பி தொடரிதுவையளின்
மேர் பிசு கோடசாலை மிளகைனை வேலிப்படுத்தி பெருங்கிளா இ
வைவளின்வெர்ப்பட்டை வரம்பு பசுமியில் வகைத் தர்ப்பலம் அரை.
இவைவளையித்துக் காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சாய்ச்ச
வாத்து உருவாண்டி விதம் யெழுகான் கொள் அரிகாப்பன் சொ
ரிகாப்பன் சொம்பப்பன் முதலான சவு வகைக் சரப்பணத் திரும்.

த நுக்கு மந்தானை வட்டத்திலுதிவப்பை வேலிப் பருத்தி இ
வைவளின் வேர்ப்பட்டை சித்தாய் பூண்டு வகைத் தர்ப்பலம்-ரால்.

நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றாள் புண்ணின்பேரின் மடவத் தீரும். இச்சார்பத தீரும்.

வாய்க்காரப்பன் குணம்.

உரமென வுள்ளவர்கால்லையில் சிறுசிறவர்கு மிதத்தும் வெடுத்தத் தி
னவுஞ்செய்யுங்காணும் கத்திகரவராத.

நிவர்த்தி.

ஊதவேளை டிரிலைத்தாமரை வெள்ளெருக்கு கொடிவேல் கீலி இவைக
ளின்வேர் சுருஞ்செருகம் செகதகம் காரகோலரிசி ஓமம் சீரகம் கற்பக வகிதவ
காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு வேகவைத்து உள்ளுக்குக் கொடுத்தது
மேலிலும் மடவத் தீரும்.

புத்தகச்சொட்டை மரமஞ்சள் வேம்பாடம்பட்டை ஆவரிவேர் தருககெ
த்தநம் தானகம் கலகக்கு-கால், பலமாகப் பொழுத்தகால்-படி வெண்ணெ
யிற் போட்டு காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற் மடவி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் கு
ளிக்க தீரும்.

சிறுபின்னிசாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி-1. ஒன்றாய்ச் கலத்
ததில் மிளகு வெங்கைத்தாரிப்பட்டை சுறுசுறுஞ்சாண்டே ர்பட்டை வகைக்கு வி
ரகனிடையே. அரைத்துப்போட்டுப்பத மாயக்காய்ச்சிக் கொடுத்தத் தீரும்.

அவிற்துற்றின சிற்றமணக்கெண்ணெய் படி-1 கர்ப்பூரவல்லி சிறுசெ
ருப்பவட சாவிரட்டி வெங்காயம் வகைக்குச்சாறுபடி-1 இவைகளை ஒன்றாய்
கலவது காய்ச்சி வடித்தொரு சவருய்தம் குத்தவைக்கொரு உடம்புக்குக் கொ
டுத்து மேலிலும் பூசுவரத் தீரும்.

கொடுகெம் தீரு.

பூவரசம்பட்டையில் கிராகாரத் தண்ணீர் விட்டிடித்தா சாறு பிழித்து
அரைக்காபடி உதம் 3-ஈம் உப்பு புரிநீக்கிச் சாப்பிட்டு செகதகம் சித்திரமு
லவேர்ப்பட்டை வகைக்குக் காற்பவந்தாரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெ
யிற் போட்டு வேகவைத்துக் காலையில் உடம்பிற்றடவி மாலையில் அரைப்பு
த்தேயத்து ஸ்னானஞ்செய்யத்தீரும்.

கால் மிளகு சர்க்கோலரிசி செகதகம் குடன் பிராயப்பட்டை
வகைக்கு உத மிளகனிடையே தீரும் பொது அரைக்கால் படி நல்

லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி உடம்பிற் காலைபிற்படவி மாலைபி
ல் அரைப்பிட்டுக்குளிக்கத் தீரும்.

பேய்ச்சொரிந்து.

இஃதுப்பைப் பொடித்து நெய்பிற்போட்டு ரகிபில்வைத்து உ
டம்பிற்றூசி வைத்திருந்து மறுநாள் முழுதீர்த்தீரும்.

சேத்திற்கொடி வேப்பம் பட்டை பேம்புடல் வகைக்குப் பலம்
(௧) இடித்துத் தூணிநீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி வடித்
து அதில் ஆவினெய்ப்பு (௨) கூவிட்டு திரிபல் கெஞ்சந்தனம் பசு
மஞ்சள் விலாமிச்சம்வேர் தத்தீரால் கோஷ்டம் தேவதாசம் பஞ்சா
ள் வகைக்கு கிராகனெடை (௩) அரைத்துப்போட்டு மூன்று நாள்வ
ரை உமிர்காந்தலில்வைத்து நாலாநாள் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து
லக்ஷவேகைக்கிரண்டு காசெடை நெய்விக்கொள்ள தீரும். உரைய
த்தியம்.

கிரங்குத்து.

காட்டுச்செடிகம் காரீரோலிசி கண்டிரிமஞ்சள் எலர் பரிபாப்
நீர்வெட்டிமுத்து சமீபையாய்ப்பொடித்து அதற்குச் சமன் மி
ருத்துள்ள கூட்டி ஊமத்தந்த்சாய்ச்சு எடைநது ஒன்றை எழுமு
டையிற் புடம்போட்டெடுத்து ஒரு படி நெஞ்சாயெண்ணெயினை அ
ரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள் நுரியட்டமவைத்துச் சிவந்திடுமேற்ற
டவத் தினவு நமச்சல் தீரும்.

நீர்வெட்டிமுத்தும் சந்தனமும் துர் கலையா பரைத்துச் சிவ
கிற்படவ உதிர்ந்துவிடும்.

வெந்தோன்றிக் கிழங்கும் கெந்தகமும் வகைக்குத் காற்பலவி
கிதமறைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்கா
ய்ச்சிவடித்துக் காலைபிற்சிரங்கிற் பூசிவைத்திருந்து மாலைமீதுலுப
பையரைப்பும் வேப்பிலையும் நாமமவைத்து உடம்பிற்றேய்த்து ஸ்
நானஞ் செய்யத்தீரும்.

காத்தொட்டியிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்குத் பால
படி வீதங்கலந்து அதிற்சுத்தசெய்த கெவுரி கிராகனெடை ௧. பொ
டித்துப்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உடம்பிற்றேய்த்து மாலைபிற்
அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

சகலகரப்பன் சிரங்குச்சுமேபூசும் எண்ணெய்.

விடத்திலை இலைக்கள்ளி திரிசுருகள்ளி ரதூரக்கள்ளி மாவிலிற்
சங்குதாழை கொம்படி குப்பைமேனி அவுரி பொநிதலை உலக்ககெ

பு ஆமணக் கு இண்டு எருமையின் ஆட்டாங்கொடி கொச்சி இவை
தனிவரையுந் தெண்ணைப் வகைக்குப்படி - நால், பிதங்கலந்ததிற்
செய்யும் பிதகு கொடைச்செய்து தந்தி ந்தரும் குங்கலதிரி கடுகுதெல
நாறும் கறுந்நெகை வகை குப்பலம்(க) விகிதமரைத்துப் போட்டு
யார்வாபதது உட்பயிற் றுத்திரும்.

சிரங்கு புண்ணுக்குக் காணிப்பு.

மூதக கொத்தும் குங்கலியம் இவைகளை யோர் னையாய் கிள
பண்ணையி ளரைத்துப்போட திரும்.

வாதகரப்பன் விக்கத்திற்கு.

ஒருக்கரை சாணைவேர் இந்துப்பு நெச்சாய் மாவு சுக்கு ஒர் நி
சையாய்த்தட்டிப் போட்டிப் கியாழஞ்செய்து சங்களவு குடிக்கத்
திரும்.

துதுவேளை சந்திரசுரைக்கொடி கியுரெரிஞ்சி நீர்முள்ளி சுரு
ள்ளி இவைகளை ஒர் னையாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் வெண்காச
நாளைப் போடித்துப் போட்டுக் கொடுக்கத் திரும்.

சுருளியை யிடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில் எவாச்சாறம் இர்
துப்பு செட்ட வெங்காசம் இவைகளைப் போடித்துப்போட்டுக் கொ
டுக்கத்திரும் மலசலங்கழன்று விக்கம்வற்றும் ஷெ மூவகையுப்போ
டித்துக் கொசலந்திற் கலக்கி வடிக்கடிக்கொடுக்கத் திரும்.

மாந்தம்செவ்வாப்பு கரப்பாணுக்கு.

சாதினிகம் ஸ்ராம் யெலம் பூங்காவி வகைக்குப் பலம் - நால்
கோதும்கொஞ்சி வார்த்து இரண்டுசாமம் மைப்போலாட்டி, பய
று போதுண்டைசெய்து கொண்டு இரண்டு வயதுப் பிள்ளைக்குச்
கொற்றிலும் அதற்குப்பாட்ட குழந்தைகட்து மாசிப்பத்திரிக் கியா
ழந்திலுங் கொடுக்கத் திரும்.

சிறுசெங்கு சொரிசெங்கு.

கொடுக்கள்ளியை வாட்டிச் சாறுபிழிந்து வயதுக்கும் பலத்
துக்குத்தாபடி கொடுக்கத்திரும் ஒருபடி தேங்காய்ப்பாணில் துரு
சு அரிதாடம் கெந்திவகைக்கு இருகழஞ்சு அரைத்துப்போட்டுக்கா
ய்ச்சி செய்வடித்துக் காலைவிழுட்டிப்பிஞ்சி மாலையில் அரைப்பிட்டுக்
குளிக்கத் திரும்.

காந்திவன் மண்டைக்கெவனுக்கு.

கெற்படி வியாது காவிதுந் தலையில் கருத்தால் ஆமணங்கனி
கையை இரையிற்சட்டிக் காலையிலெழித்துச் சலத்தாற் கழுவிப்பின்

அப்புண்ணில் தேவசா பெண்ணெயைத் தடவி யதன்மேற் சங்கிலை
யைக் கருக்கிப் பொடித்துத் தூவிடத் தீரும். இலுப்பைப் பட்டை
பாலடை சதுரக்கள்ளிப் பட்டை வெங்காயாவரம்பு நறுக்கியிள
க்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி உட்கொள்ள நீங்கும்.

சிரங்குசொரிகரப்பான் ஆறுமப்புண்ணுக்கு.

அரிதாரம் பலம்-கால் சேம்பாட்டை உப இவைகளை நறுக்கி
ஒதுப்பு நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி சேங்கொட்டை வெ
டிக்கும் பதத்திசிறக்கி வடித்து உடம்பிற்றேய்த் துமாலைகளைப்பி
ட்டுக் குளிக்கத்தீரும். கல்லிப்பு மரமஞ்சள் மிளகு கருஞ்சீரகம் வ
ரைஞ்சுப்பலம்-கால், விசிறும் பொடித் து இரண்டிப் படி தேவசாய்ப்
பாலிற் போட்டுக்காய்ச்சிக்கெய்வடித்து உடம்பிற்றி மாலைகளைப்
பிட்டு விரைந்து செய்யத்தீரும்.

கரப்பனுக்கெண்ணெய்.

சேங்கத்தாரி கருகொச்சி முடக்கித்தான் கழற்சி புக்கு சங்
குசங்கம் குடி கித்திராயகம் சிறுசெருமபடை சிறுகின்னி புதி
யார்கூந்தல உத்தாமணி கொடிவேலி மெள்ளறுகு வேம்பாடம் ப
ட்டை கிவழர்வேம்பு சிலைத கண்டங்கத்திரி ந்தகரப்பன்பட்டை
சீரகம் கருஞ்சீரகம் இவைமெல்லாம் வேர்வைறைய விளர்கெண்
னெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்க் காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்க பு
டைக்கரப்பன் சொன்னிக் கரப்பன் விங்குகரப்பன் அரிதரப்பன் சி
ங்கரப்பனுத் தீரும்.

கபாலமரபனுக்குந் தாமிரம்.

முத்தக்சாச தூதுவேளை காணி மீரகொம்பழிர் வேரிலைத்
தாவரை சிவனார்வேம்பு சிலவேம்பு ருப்பைபேளி சக் குதலைநாங்கி
கொன்றை இவைவாரின்வேர் வரைபு ருப்பலம்-க. கர்குபிளகு திப
யிடு கடுக்காய் தீர்ந்துப் பசுஞ்சாரம் வரம்பு பூண்டு சென்னகரப்
பழம் கடுகுரோகணி வெளுச்சிப்பிசின் அரிமலம் வரைக்குச் கழ
ஞ்ச-க. இவைகளை ஆவின்பாலெரைத்து ஒதுப்பு நல்லெண்ணெயிற்
போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற் கு சாப்பிட்டுத் த
லைமிற பதமிட்டு முதுகிவரத்தீரும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குசாறுபடி-க. ருமரிச்சோறுபடி-க.
தூதுவேளை வேர்பலம்-ச. இத்தது உ-படி தண்ணீரிற் போட்டுக்கா
ய்ச்சி வடித்தகிமாமும் படி நல்லெண்ணெய்ப்படி-க. இவைகளை
க் கலந்துதிற் கொடிவேலைவேர்ப்பட்டை கருஞ்சீரகம் வேம்பாடம்

பட்டை வகைக்குக்கழஞ்சி ஒன்று விநிதமரைத்துப் போட்டுப் பத
மாய்க் காய்ச்சிவிடத்து உள்ஞ்சுக்குச்சாப்பிட்டு முழுகிவரத்திரும்.

கரப்பனுக்குமேற்றடவும் எண்ணெய்.

வெற்றிலை மிளகு தக்காளி வகைக்குச்சாறு படி-க. எருக்கிலை
ப்பழப்பு வேளை வகைக்குச்சாறுபடி அறை நெல்லெண்ணெய் படி-
க. இவைகளைக்கலசத்தில் சுக்கு மிளகு வசம்புதிப்பிலி வகைக்குப்ப
லம்-க. அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிக் கரப்பான் பேரிற்றடவி வர
கல கரப்பனுத்திரும்.

முருங்கைப் புஷ்பம் எருக்கம் புஷ்பம் முத்தெருக்காஞ் டொவி
கார்த்திமைக் கிழங்கு இரண்டுகழஞ்சுஅரைத்து அறைபடி ஆவினெ
ய்யிற்போட்டுச் சிவந்த பதத்திற்காய்ச்சி வடித்துக்கண்டத்திற்குக்
செப்பிபூசி மாலையிலரைப்பிட்டு ஸ்தானஞ் செய்ய நீங்கும்.

கொள்விக்கரப்பனுக் கெண்ணெய்.

வெள்ளறுகு சிவஞர் வேம்பு சங்கங் குப்பி பொடுதலைவிழிகோ
ழியவரை கரிப்பான்சுருசொச்சி கழற்சி மஞ்சளாத்தி சிறுசெந்தட்
டிசாடை நூதுவேளை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க. விளக்
கெண்ணெய்படி-க. ஒன்றாய்க்கலந்ததில் எருஞ்சீரகம் பலம்-அறை.
சூள்பலம்-க. அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிப் பத்தியமாயகரண
மவிறங் கொடுக்கத்திரும்.

சூரவகுப்பு.

பாண்டாய்ச்சலிங்குணம்-விருத்தம்.

பாடிபுத்தி பசுமாதிமுதல்
சாறுபில் சதுர்வகைப்பண்ணுக்
ஹருமேசா மோங்குத்திதைத்துமே
நேருடயங்கம் நிலையாபுரைத்ததே.

வேறு-விருத்தம்.

உடைந்தோடெபாநெருக்கு சாவருப்பு
உடல்சாடிம் ஆபதம் உறுதிமெத்த
விழைந்ததொரு சத்தகரம் அன்புநாதி
கேரள மாங்குடி சாமுமாகும்
நிறைத்துமே அத்திகாழ் வாசமித்தஞ்
சென்றபனத்து சாமென்று செப்பலாகும்
மனநாசுதொரு பாந்தகர மட்சரந்தான்
மனதோஷ மாந்தகர மென்னலாமே.

ஆமேதா னீரத்தகண சுரமுமாகும்
 அனார்தணக் காய்ச்சல்குளிர் சுரமுமாந்தம்
 தாமேதான் மாறல்கரங் காய்ச்சலாகும்
 சார்வான பழஞ்சுரமும் சிதகரமாகும்
 காமேதான் அதிசார சுரமுமாகும்
 கழறினார் வார்திகரம் விக்ஷல்தாகம்
 நாமேதான் சுரவகுப்புச் சொன்னோம்பா
 நவின்றிட்டார் கும்பமுனி நவின்றிட்டாரே.

உத்திமுதல் ஈரல்வரை புண்ணாகிச் சுரங்காயும் திகைத்து மயக்
 கமுண்டாகும்.

நி வ ர் த தி.

பூசனி தண்ணீர்மீட்டான் இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவினெ
 ய்பால் வகைக்குப்படி. க. கடுகுரோசணி சண்பகப்பூ வெட்டிவேர்
 பச்சை அநிமதுதம் லவங்கம் சிற்றாழுட்டி பேராழுட்டி திப்பிலி ச
 ந்தளம் யேலம் விலாமிச்ச வோமாம்பருப்பு கோஷ்டம்விளாம்பிசி
 ன் வில்வாப்பிசின்பொன்முசுர்டை வகைக்கொருகாசெடை விகதம
 னைத்துகலந்து பதமாய்ச்சாய்ச்சிக் கொடுக்கக் சணக்காய்ச்சல் உட்
 சுரம் தடுமல் இருமல்திரும் உடல்பூரிக்கும்.

புள்ளடி செப்புநெருஞ்சி வல்லாரை வாப்பூலா கோழியவரை
 இவைகளின் சாறுவகைக்கு படி-கால். ஆமணக்கெண்ணெய் படி-க
 குரோசானி கடுகுரோசணி வெளுச்சிப்பிசின் மாவின்புல், நிரிசடா
 மாஞ்சில் வகைக்கிரண்டு பணவெடை பொடித்துக்கலந்து காய்ச்சி
 யொருதுட்டெடைக் கொடுக்கநீங்கும்.

மாசிக்காய் திப்பிலி யேலம் கோரோசனை கோஷ்டம் பாஞ்சி
 ல் இருசரகம் அக்கராகாரம் வகைக்குப்பலம்-கால். முடிப்பாளாவி
 ருசாமமறைத்து சுடலைப்பிசர்பாண முருட்டி மேற்படி பாலில் ஒரு
 மாத்திரைவிதங் கொடுக்கநீங்கும்.

சங்கு செறுப்படை துளசி வரப்பூலாகழற்கி நரிப்பயறு இவை
 களின்சாறு ஆவினெய்வகைக்குப்படி-க. அப்பை கொய்வை ரெரி
 ள்சில தூவவேகை இவைகளின்வேர் கிராம்பு திப்பிலி சாதிக்காய்
 இம்பூரல் வசம்பு உள்வி சுக்குமச்சாய் சிறதேக்கு வரைட்டு பலம
 அரைக்கால் நடட்டிப்போட்டிக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்திரும்.

நாய்த்துளசி பழம்பாசி கணப்பூரி பேய்மிரட்டி வல்லாரை
 நகரை வகைக்கொருபடி கியாழஞ் செய்து வடத்ததில் கருஞ்சீர

சும் நர்ச்சிரசம் கோரோசனை வகைக்குக் கால்விராஸிடை பொடி
த்துப்போட்டு சங்ஸவொடுக்கக் கண்வெதுப்பு திரும்

உடம்புமோய்காய்ச்சலிள்குணம்.

உடம்பு கொத்துநாரும் முழந்தை உதட்டைக்கடிக்கும் னை
முஷ்டியை யறக்கப் படிக்கும் கட்டகண்ணியிழிக்கும் பதப்-
முடன் கொங்கையைக்காடித் திறும் தும;

நி வ ர் த் தி.

சீதேவிப் பூண்டைபிடித்துப் பிட்டாயவிர்த்துச்சாறு பிழிந்
ததிற் கரி, நுரோசாரிவைப் யதைத்துக் கலக்கி வெள்ளாட்டுப் பா
லிற் சுடிவைப்பிரமணங்கலந்து கொடுத் திரும்

உட்கார் தலிள்குணம்.

உட்கார் தாரும் வடுவி அபாஸ மெரிபும் மபக்கங்காணும்
மலசலத்திரும்

நி வ ர் த் தி

இளநிலிளித்தூற்றின சிற்றமணக் கெண்ணெய்ப்படி [சு]
ஆவின பற்ப்படி இளநிலி குயிர்சாறுபடி அரை ஒன் றுய்க்கலந்து
மேழ முதாமாய்க்காதி வடிந்ததிற் சிரகம் மாசர்காய் கோஷ்டம்
அதிமதுரம் கிரமடி போலம் மலம் [சு] இவைபகைவறுத்துகலந்து
சூரிய பட்டவைத்து சுடிவைமுனைங்காடுக்கந் சாச்சல் உட்காச்சல்
மாத்தமடிபட்டவற்றை நாவாட்டிநில்கல் இரமல்திரும்

கற்றமுதச்சாறுஇளநீர் அவின்பால் வகைக்குப்படி (க) சிற்ற
மணக்கெண்ணெய்ப்படி (க) கலந்து சாய்சிக் கணப்பூண்டு மான்
கொம்பு சந்தனம் ஆமையோடு வகைக்குப் பலம் (க) இளநீரா
வைத்து செண்பகப்பூ சாதித்தாய் நந்திரகம் அதிமதுரம் சுறு
நாகப்பூ கருஞ்சிரகம் வகைக்கு பலம் (கால்) சாதிபந்திரி பலம் அ
ரைக்கால் பொத்தமல்லி பலம் (அரை) இவைகளைப் பசுவன்பாலிலை
த்து ஒன்றாய்க் கலந்து மேழமுதாமாய்க் காய்ச்சி அத்திசந்தி
யொருதுட்டெடை யேழுநாள் கொடுக்க மாத்தகணம் தொஷம்
வாட்டணம் உடம்பு மெலிக அட்டாசுதின் காய்ச்சல உட்குடம்
பிங்கும்.

ஆமர்த்திள்குணம்.

சாமத்தோறு மட்டாய் சாம்காயும் முழந்தை நேயமுடம்பா
லுண்ணுது உடல்கருக்கும் இளைக்கும் கடுங்கும் தண்ணீர்த்தாகம்
சகிவலிதானும் வரலா முன் திரும்பும்.

நி வ ர் த தி.

உத்தாமணி பாவட்டை சங்கு சாவட்டை முருங்கை தூது
பொந்தலை இவைகளின் எச்சு ஒருபடி நறுக்கிச் சாடியிற்போ
ட்டு ஒருபடிதண்ணீர்விட்டு ஓயம் நிமிஷம் அமையோடு
பருஞ்சாரம் ஓடுகிறைய பறைத்துத் துனியில் பூத்து கூடப்
போட்டு வற்றக்காய்ச்சி யதில் மேற்படி மருந்துக் பறைத்துக்
கழற்சிக்காய்ப்பிரமானம் சூன்ருவேளை கொக்கத் திரும்.

விளங்காய்ப் பிரமானம் ஆயின் வெண்ணையில் உத்தாம
ணிக் கொழுந்து வசம்பு உள்வி விளாவோடுவோமம் ஆமையோடு
வகைச் சூசுமஞ்சு வறுத்துப்பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கர
ண்டிறை கொடுக்கத் திரும்,

உத்தாமணி சங்கு தூதுவேளை கொடுப்பை இவைகளின்
வேர்வகைக்கொருபடி நறுக்கி ஒருபடி நீரிற்போட்டு யோடுதலை
வோமம் திப்பிலி மினகு வசம்பு பூண்டு ஆமையோடு வகைக்கு
விராகனடை (க) சீலையில்முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சி யதில்
மேற்படிமருந்தை யறைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத் திரும்.

பாவட்டை கொன்றை சுற்றுமுட்டி வேலிப்பருத்தி இவை
களின்வேர் மினகு வகைக்குப்பலம் (அரை) தட்டிப்போட்டுக் கியா
ழஞ்செய்து சரியளவு கொடுக்கத்திரும் இவையெல்லாம் இச்சரபத்
தியம்.

இரத்தசுரத்தின்ருணம்.

வயிற்றுவலி தாகம் சுழிச்சல் தலைற்றல்காணும் நரம்பிட்டு
விட்டுகாபும் கண்டாழும்காபுளும் கைபால்சொர்ந்து தண்ணீர்
போட்டுத் திரும்.

நி வ ர் த தி.

நாசிக்கிழங்கு திப்பிலிவேண்காரம் விராகனடை (16) சா
தினங்கம் விராகனடை (80) கிம்பாயமுதநின்சாரநூல் இரத்தாம
பறைத்துக் கூடல்கரை யுண்டைச்சய்து சங்கு கியாழத்திற் கொ
ள்ள வெறுப்புத்திரும் சீககம் கிராம்புக் கியாழத்திலிட நீங்கும்
ஆலவிழுதின் கியாழத்திற்கொள்ளப பழஞ்சாரம் நீங்கும்.

அன்பனாதி சுரத்தின் ருணம்

வெர்க் கம்பெதையும் சுண்டிவைப்புர்பலநூல் வெக்கிர் வெண்
றும் பார்க்கப பாயாமிருத்தெனப்பதறி அலலிக் குழந்தையழும்
வயிறுதிக்கிறிம் தெருகிற் புறப்பட்டோமம்.

கோரோசனை அதிமதாரம் கோஷ்டம் விலாமிச்சம்வேர் வெ
டிவேர்வலம் சண்பகப் ப மாசிப்பச்சை சாத்திரபேதி இவைகளை
ஓர் சிறைமாய் முலைப்பாலிலாவது வெட்டு வேர்தண்டுச் சாற்றிலா
வது மைப்போலரைத்து குன்றிபோ லுண்டைசெய்து மேற்படி
பாலிலரைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

கற்றழஞ்சோறு சிந்தகாய் சளிப்பாக்கு கருவேல் பிழி சுக்கு
ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு நாலிலொன்றாய்க் காய்ச்சி அதை சுரண்டி.
விதம் விளக்கெண்ணெயிற் கலந்துகொடுக்கச் சிதம் குன்மம் இரு
மல் சுரம் சிதபேதி முதலான சுரங்கள் நீங்கும்.

மாங்குஷ சுரத்தின் குணம்.

அதிசுமாய்ச்சுங்கதாயும் உடல்நெங்கும் மூச்சு மெத்தவொ
டும் உதிரம்வற்றி யுடல்வெளுத்துருகி சந்திரம் முர்ச்சைகாணும்
உரோமங்கள் சிலிரிக்கும்.

பர்சைச்சுரம் கெத்தி இந்துப்பு லவங்கம் சாதிக்காய் சாதி
ப்பத்திரி வகைக்கொருசுதமுஞ்சு தேசிப்பழச்சாற்றில் ஒருசாமமரை
த்து உளுத்தளவு உண்டைசெய்து இஞ்சி சர்க்கரை கடினைப்பிர
மாணம் சுக்கிவிட்ட எச்சரமும் மூன்றே முக்கால் நாழிகையி
லாடும்.

அஸ்திகரத்தின்குணம்,

அளம்போல் வெணுப்புந் முலையுண்ணுது புத்திகலங்கும்
உள்ளுளையும் வெள்ளோங்கானமிரும் சத்திரமும் நீர்வசிக்கும் சா
மத்திற் சுங்கதாயும் உடல் வற்றி னதும் இருமல் சோகை கடுப்பு
க்காணும்.

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம் மனாரம் சந்தனம் ஏலம் சிறகம்
கொன்றைப்பூசின் ருத்திராட்டாம் சலங்கொம்பு கெல்லி சண்பகம்
கொடிநாஸ்கி விலாமிச்சை வகைக்கொரு காசளவரைத்து ஒரு
படி அவினெய்யிற்பொட்டுப் பருத்திக்காய் காணி வகைக்கூச்சாறு
படி (கால்) விட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி அதிற் (கால்) பலர்சர்க்கரைசே
ரித்து ஒருபாண்டி விதிதன் ராய்க்கிட அஸ்திகரம் வரட்குணம்
நீங்கும்.

வாதபித்தசிலேற்பன சுரத்தற்கு.

கோரோகனை விராகனிடை உ. அருகோகணி நேர்வானம் வகைக்கு விராகனிடை-க. முலைப்பாஸில் மைபோ லரைத்துப் பயறு போலுண்டைசெய்து வாதசுரத்திற்கு இஞ்சிச் சாற்றில் பித்தசுரத்திற்கு முலைப்பாஸில் சிலேற்பன சுரத்திற்கு ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை இடித்துப் பிட்டசிறித்புடி பிழிந்த சாற்றிபிடித்தும். மூலகைச் சன்னிபும் நீங்கும்.

மாந்தசுரத்திற்கு.

சுந்திற்றண்டு களிப்பார்க்கு பாஸிற் பத்துகபா சுத்தி செய்தி வதைவேர் கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி ஒர்சிறையாய்த்தட்டி. ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைநது சங்கனவு கொடுக்கத்தீரும்.

விசைநீக்கிய கடுக்காய்-கசு. அந்த இடை கஸ்தூரிமஞ்சள் கொடுக்கிறந்து இவைகளை பொடித்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து உச்சியிலுந் தடவத்தீரும்.

சேகம் கிராம்பு திப்பிசி நெல்லி வேம்பு புளி விஷ்ணுகரந்தை பேராழுட்டி சிற்றாழுட்டி ஒரிலைத்தாமரை ஒர் நிரையாய்க் கூட்டிக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

உள்ளி அவிரி குட்டிவிளா இவைகளை ஒர்கிறையாய்ச் சிவக்கவறுத்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

புளி நுணு நெல்லி வேம்பு ஒதி தகரை பொடுதலை அம்மன் பச்சரிசி இவைவாரின் சர்க்கு வில்வம் சிறுபுள்ளி கோழியவரை நில விளா பழம்பாசி இவைகளினிடே நரிபயற்றக்கொடிவிஷ்ணுகரந்தை நன்னூரி கிழங்கு ரெருப்படை மணித்தக்காளி வல்லாரை சேதில் பேய்ப்புடல் வில்வலோடு வகைக்கொருபடி அரிந்து பொன்னிறமாய் வறுத்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு கால் படியாய்வற்ற வைத்து அதிற் கோஷ்டம் விளாம்பிசின் வில்வப்பிசின் இலவம்பிசின் மாசிக்காய் சாதிக் காய் வெந்தாயம் வகைக்கு விராகனிடை-க. வெதுப்பிப் பொடித்துப் போட்டு மூன்றுகாளிரண்டு வேளையுங்கொடுக்க காட்டப்பட மாந்தசுரம் வாதபித்த சிலேற்பன சுரம் நீங்கும்.

பச்சைசர்ப்பூசம் இலவங்கம் வால்மிளகு சிறுகாகப்பூ கடுகு ரோகணி சைவ் டாமாஞ்சில் சுக்கு சேகம் வகைக்கு விராகனிடை

சால் தேர்வாளும் விராகனெடை உ-ஸ்கேடகால் பொற்றலைச்சரிப்பா
ன் சாற்றல் ஒன்பதாநாள் ஆட்டி நிளகுப் பிழைமுண்டை செய்
து இவ்விதேன் முலைப்பால் இவைகளிற் கொடுக்கமாந்தசமுதலா
ன சலசுரமும் நீங்கும்.

அட்சரமாந்தசுரத்திற் கு.

புறவனில் காய்ந் சமனையரைத்து பலம்-க. அடைபோற்றிப்
புறமு விற்பனாக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிச் சிவந்தபத
ந்தி வடையை பெடுத்துப்போட்டு எலம் சாதிக்காய் சாதிப்பந்தி
ரி வகைக்கு விராகனெடை அரை பொடிசெய்து ஆழாக்குளன்னெ
யிற் கலந்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்க நீங்கும்.

மாந்தகணகரம் வயிற்றுப்பொருமல் வாந்திற் கு.

இரசசெந்தூரம் திரிபலாகி குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் எலம்
திரிபுந் கோரோசனா வகைக்குப் பலம்-கால். கிராம்பு விராகனி
டை-க. கருகொச்சி சாற்றல் சிவ பபயனுபோ லுண்டை செய்ந்
து விராகநிலைத்த நீங்கும்.

மாந்தகர தோஷத்திற் கு.

ஆமணச் கெண்ணெய் படி-க. துணர் சாறுபடி-அரை. சுருள்
விராகு படி-கால். வெந்தயம் பலம் அரை அரைத்துப்போட்
டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி கொடுக்கத்திருப.

கணகரம் தோஷம் வயிற்றுக்கழிச்சல்

ரித்தம் வீருமல் வாந்திற் கு.

திரிகதிரு வெண்காரம் சாதிலிங்கம் வகைக்குப் பலம்-க. எலு
மிட்டம் பறராற்றி லொருசாம மரைத்துச் சிவப்பயனுபோலுன்
டைசெய்ந் தூசுச் செழுள்ளி ஆடாதோடை தூதுவேளைவிஷ்ணு
காந்தி சண்டங்கத்திரி வெறுப்படக்கி பேய்ப்பாடல் சங்கு கொச்சி
இவைகள் லிலகன்மிடித்து பிட்டவிடுத்து சாறுபிழிந்ததில் மேற்
படி உண்டையும கொரோசனா முறைத்து திரிகதிரு வெறுப்பிப்
பொடித்த தூளுக்கனந்து கொடுக்க நீங்கும் இவைகள் விச்சாபத்
தியம்

இரத்தகண மூலத்திற் கு.

சாதிக்காயும் புளியம்வித்தின் மேற்றேநிற் மேற்படி உண்டை
ந் விராகையப்பொடித்து விலவப்பழர் சதைக்குள் வைத்து
முன் லாசு சாண்டிற் கு.

கணக்காய்ச்சலுக்கு.

தூதுவேளை கண்டங்கத்திளி ஆடாதோடை பேர்முற்றி கிழி
ணுகாத்தி சங்கு இரண்டு கடைச்சி மூலசி இவைகளினினைவென
க்கு பிடிவிகை இடித்ததற் றன் ஒரு கிராகனிடை ஓடித்தொழிந்து
வைத்துப் பிட்டவிபலா யவித்துச் சாறுபிழித்ததில் ஒமர்வைபனை
த்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

தூதிச்சாத்திக்கு.

புடகிலையும் அதின்பட்டையும் தந்திரஞ்சோறு சாத்திச்சாறு
பிழிந்து ஒருகண்ணடி விரும்பு கொடுக்கத்தீரும்.

கணக்காய்ச்சல் மாற்றிக்கு.

அதிமதுரம் வைக்கம் ஏலம் சண்பசு தம்பாந்து கோஷ்டமகசு
சிராம் முத்தர்காசு வறுத்தித்து வறுத்தித்து சர்க்கரை மலர்
பிடைப்போமானம் அருத்தக் கணகமம் மாறக்கூத்திம்.

கணக்காய்ச்சல் மயக்கத்திற்கு.

புதிவெம்பு மாடுகளி காரத்தை நறு தாள் மயம் இவை
களினிக்கு வல்லாரை பழம்பாசி அமராவடி புத்தர்காசு சர்க்கரை
வி அத்தி சிறுமுட்டி. பேராமுட்டி. மிளகு தக்காளி முகமுசுக்கை
விஷ்ணுமாரதி ரிபயற்றங்கொடி படற்பாடகம் முத்தொழி அம்
மான்பச்சிசி சிந்தில் கருஞ்சேகம் கசசிரம் சங்குதவத்தமம் வரை
க்குப்பலம்-அரை. வறுத்து கியாழஞ்செய்து அதிற் சோடோளை
அக்கிராகாசம் அதிமதுரம் கலக்கொம்பு கொஷ்டம் வறுத்தி
புனவிடைபரைத்து கலக்கிக்கொடுக்கலாம்.

கனபாண்டு கணகரம் அஸ்திவெய்து தீரும்.

சிரத்தம் இவைசட்டு.

ஆவாரை சரக்கொன்றை விஷ்ணுசர்க்கரை கலக்கும் இவை
ளின்வேர் அறு அமரமான்பாசரிசி ஏலம் கந்தி மலர் சித்தொளவரை
க்குப்பலம் அரை இரந்து அரைத்து ஒருபடி விபலகணகமம்
போட்டுப் பதமாய்ச்சாய்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சல் தோஷத்திற்கு.

உப்பிலிப்பூண்டை நறுக்கி ஆவிவைத்துப் போட்டு சோயில்
காலுசாமம் வைத்து பின்பு சூழ்நைகம் சூசுபாசம் சிறைகொள்
க்கத்தீரும்.

காச்சல் அதிகாரம் சுவாசகாசத்திற்கு.

அவிரிவேர் தெப்பொரி சடாமாஞ்சில் அநிமதுரம் சமனாய்ப்
பொடித்துக் கடிவைப் பிரமாணம் சர்க்கரைதேன்விட்டு மத்தித்து
க் கொடுக்கக் காச்சல் தீரும்.

அதிவிடையத்தைப் பொடித்துத் தேனிற் கொடுக்க அதிகார
சுவாசம் தீரும்.

ஆமசுரமாலுக்கு.

வேம்பு இதுப்பாமாகிவிந்து பரவட்டை முருங்கை துணு இ
வைகளினீர்க்கு வேலிப்பருத்தி தைவேளைசாணை இவைகளின்வே
ர் பேய்ப்பார்கோற்றி வகைக்கொருமிடி வறுத்து இருநாழி நீரிற்
போட்டு திப்பிலிமிளகு ஆமையோடு சுக்கு வசம்பு ஓமம் வகைக்கு
ப்பலம் (வ) முடிக்குபோட்டு வற்சக்காய்ச்சி அதில்மேற்படி மருக்
தை யரைத்துக் கலக்கிச் சங்களவு கொடுக்க நீங்கும்.

ஆமங் குளிர் சுரங் கடுப்புக்கு.

கச்சந்தராய் பொன்னாங்காணி சாணை இவைகளின்வேர்களை
ஒர் நிறையாய் உள்ளி தமிழத்தாலரைத்து ஒருகழஞ்சுவீதங் கொடு
க்கத்தீரும்.

விக்கல் வார்தி சுரம் இருமலுக்கு.

கண்டங்கத்திரி வித்து அமுக்குறுதிப்பிசி இவைசமன் பொடி
த்து கடிவைப்பிரமாணங் கொடுக்கத்தீரும்.

சீதசுரத்திற்கு.

கண்டங்கத்திரி சீர்தில் தாமரை வளையம்பியாமும் வைத்ததில்
சுக்கு முத்தக்காச பலம்-கால் பொடித்துத் தூவிச் கொடுக்கதீரும்.

கண்டங்கத்திரி சீர்தில் தாமரை வளையம் இவைகளைக் கியாழ
வூரெய்தி அதில் சுக்கு முத்தக்காச வகைத் துப்பலம் கால். பொடி
த்துத் தூவி சவ்வாவு கொடுக்கத்தீரும்.

சுரம் இருமல் சீத சுரத்திற்கு.

நெத்திமூலம் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரிலேர் கோஷ்டா சிங்
கி முகமு நக்கை முள்ளி அடித்தை திரிசுத்து வகைச் துப்பலம் ச. வ
யாழை வைத்து ஆறுபோது சவ்வாவு கொடுக்கத்தீரும்.

சீதம் விஷசுரத்திற்கு.

சுக்கு சீர்தில் தாமரை வளையம் கியாழ வூரெய்தி அதில் சுக்கு முத்தக்காச வகைத் துப்பலம் கால். பொடி
த்துத் தூவி சவ்வாவு கொடுக்கத்தீரும்.

சுரத்திற்கு ஏலாதியாத்திறை.

கோரோகனை விநாசனிடையுடைய அநிமதுஷம் கோஷ்டம் இர்து
படி இலுப்பைங்கொட்டை சாஸ்திரபேதி பெருஞ்சைம கரும, சி
கம் வகைக்குகிராசனிடையுடைய. குமரிசாந்நிலும் முலைப்பாவின
மைபொலாட்டைக் குன்றிபோலுண்டை செய்து முலைப்பாலிற் கொ
டுக்கச் சுரம் நீங்கும்.

சுரம்வரட்கணம் இரத்தகணம் குளிநோஷம் கவலைக்கு.

கற்றுழைச்சாறு விஷ்ணு காந்திச்சாறு இளநீர் ஆவின் பால்
வகைக்குப்படி-க. நீம்பசாறுபடி-அரை சிறுமுண்டக் கொண்ணெய்
படி-க. ஒன்றிப்பக் கலந்து சந்தனம் கணாப்பூசிக்வி வகைக்குப் ப
லம்-க சண்பகப்பூ பலம்-அரை பச்சை பூலாக்கிழங்கு யேலம் விலா
மிர்க் வெட்டி, வேர் நன்னீர் தாதிக்காய் பத்திரி கொத்தமல்லி அநி
மதுஷம் கோஷ்டம் சரி தோகணி கொம்பு முத்தச்சாக சன்னலவ
ங்கம் கருஞ்சாறு கந்திரம் சிறுசாப்பூ வகைக்கு விநாசனிடையுடைய
அரைத்து எண்ணெயிற் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சிக் காசெடை இ
ருவேளை கொடுத்துவர நீங்கும்.

பழஞ்சுரத்திற்கு.

துதுவேளை காஞ்சொரிவேர் சிந்தில் பர்ப்படாசம் கொச்சிபே
ராமுட்டி சிறு முட்டி கதிக்காய் வகைக்குப் பலம்-கால், நறுக்கிப்
போட்டுக் கியாழம் வைத்துத் திப்பிலி பொடிந்துத்தூவி சங்கவாடி
கொடுக்க நீங்கும்.

பழஞ்சுரம் விடாச்சாறு விஷதோஷம் சன்னிக்கு.

ஏலம் கிராம்பு முத்தச்சாக அநிமதுஷம் வெட்டிவேர் விலாமி
ச்சவேர் கருது கக்கு சாடி முத்திரிப்பழை கோரோகனை நன்னீரி
லப்பனைக்கிட்டு தாலாபத்திரி சடாமாஸ்கில் சந்தனம் இலுப்பை
ப்பூ தேவதாசம் திப்பிலி கருதோகணி வகைக்கு கழஞ்சு-கால், க
ல்வத்திற் பொடித்துச் செவ்விய நீரிலும் முலைப்பாலிலும் நாலுசா
ம் மறைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து சிழிவினலர்த்தி முலைப்
பாலிற் கொடுக்கப் பழஞ்சுரம் விடாச்சாறு நீங்கும் முதியார் கந்தந்
தியாழத்தில சன்னிவிஷதோஷம் ஆமரகா கணாசாசு திரும், இ
சாபபதியம்.

அநிதாசாசம் காச்சல்வாசம் வாந்திசாதாபம்விக்கல்தாகத்திற்கு.

மான்னொம்பு திப்பிலி அநிவிடையம் சமையப்பொடித்துகடி
சாபியாணம் கொடுக்க கந்திரம் வாந்தி திரும்.

ஆதலால் எங்கள் இளைவுகளின் தயாரிப்புகள் கீழே குறிப்பிட்டுள்ளன.

பித்தகரம் தாபகம் பஞ்செதுப்புரு மேற்பூர எண்ணெய்.

ஆள்கொம்படி - ௭ லேற்படி பால்படி - ௨ கல் லெண்ணெய்ப்படி - ௩
பெரும்புது - ௭ படி அரிதெய்ய - ௩ அரிசி - ௩ வெங்காய - ௧ கருவே - ௩ கணி
செய்வாய் - ௧ காடி - ௧ அழகுதெய்ய - ௧ மடவாய் - ௩ சந்தனம் - ௧ சூ
தாசுக்கட்டி - ௧ அசுது - ௧ கொத்தம்பர் - ௧ விலாக்கு - ௧ கழஞ்சு - ௧ அரைத்
தொன்றிய - ௧ சலாது - ௧ பாய்ச்சி - ௧ சிவிர - ௧ மடமட்டும் - ௧ சூசஞ்சு - ௧
நீர்க்கண்ட - ௧ பரிப்பொற் - ௧ பறந்தெய்ய - ௧

சனம் 17 ஜூன் 1964.

[illegible]

மனநாம்பு மூர்தும் பின்னாந் தழிந்த மாத்நீரை.

[illegible]

(10) $i \pi i f_2 = j$.

மேற்படி மாத்திரமாய் முன்னு, தீராதென்று அடிகள் ப்
படி கோவியாகக் கொடுக்கெனியை மீட்டி, மாற்றி உறுதலுமிடமு
படி அனைத்துத் தொகுத்துத் தரு.

பாஷாநிர்வாகியுள் மாற்றினார்.

அதி இன்றிப்பான் கோட்டிலுடை தலவர்க்கு கருமம்
புள்ளையர் படை கூட்டிப்பொருத தானத்தையனபெய்து வது
புரிப்பாழா தாயகில் ஆடம்பு ருதகி கொட்டைப்பொன்
முண்ணைசெய்து அதுபொன் தி கொட்டை ரதகாரததும்
கிடைமுடிபும்

விநாயகாந்தி கந்தகிந்தைய இவ்வ வாலுழவைத்திறை
பாய்க் கையாழைத்தலையு காணத்தாவது அதில் மேற்படி
மாந்திரியைப் பிள்ளையாழைத்தலையு காணத்தாவது.

காச்சதும் துஷாப்பதார்த்தம் விருத்தம்.

பாபும் பாவர் காச்சதும், பாபும் பதார்த்தம் தன்மும் வகை
கேடு மினிர் கெம்பாவம் கைந்தர நின்று தாய் பிழி
சாரும் பல்பா யினிறைகி சாத்துங் கோழி தேங்காயம்
கோடு மாங்காய் பதார்த்தம் கொன்னர் புறநு பதார்த்தமே.
ஆமே ர்த்தம் பதார்த்தம் அரிமா பதார்த்தம் பொரிசுடல்
சாமே பதார்த்தம் பதார்த்தம் சதம் பூண்டம் பதார்த்தம்
சாமே பூண்டம் கிணைபொன்னில் சதம் பூண்டம் சதம்
சாமே கொன்னோ மதார்த்தம் பதார்த்தம் சதம் திணைபொ

பால் கெய் கெய் தயிர் பிழிப்பு கி துட்கைமீன் இறைகி
கோழி தேங்காய் மாங்காய் பதார்த்தம் பூண்டம் சதம் பூண்டம்
பயறு அவல் பொரி கிணை பூண்டம் வாயிற் பதார்த்தம் பதார்த்தம்
பூண்டம் பூண்டம் இறைகி யவாசகித்தால் சன்னிதோன் பி மதார்த்தம்
சம்பகிசு துர்.

சன்னிவ பூண்டம் விருத்தம்.

கூறுமாந்தக் குறிப்பறி சன்னியால்
கேடு தாயம் கெய்ய கதார்த்தம்
கூறுமாந்தக் குறிப்பறி சன்னியால்
கேடு தாயம் கெய்ய கதார்த்தம்

மாந்தரன்னிக் குணம்.

மாந்தரத்தின் பேரிற் சன்னி தோன்றிற்று காம் மயக்கம் தா
கந்தாரம் தாவு பூண்டம் பூண்டம் தும கந்தாரம் புத்தி கை
கந்தாரம்.

கேயறு

தூங்கை வேயா தூறுவ வாயிற் தூறுவ கைத் திற
ந்து கதார்த்தம் தூறுவ விதிதூறுவ பார்த்தார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம்
தூறுவ கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம்
பதார்த்தம்.

கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம்
கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம்
கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம்
கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம்

கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம்
கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம்
கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம்
கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம் கதார்த்தம்

புற நவலோகபுத்தமாத்நிரை இதைத்துக் கொடுக்கத்திரும். இச் சாபத்தியம்.

ஆசனின்னின்னும்,

நதழ்நை முலைபுண்ணுநதழம் கண்ணிழியாதாமயங்கும் முகம் வேறுபட்ட பற்பலவழிப் புண்டாதும் குரல்கம்மும் மலங்கட்டும் சாங்காயும் தாகிக்கும் வயநாடா கெற்றி சழிக்கும் மயக்கம் காணும்.

கங்கைய் கருகுதோகணிசிவதை கக்கு மினகு திப்பிலி திரிக குரு ஓதிறையாயிடித்து கயாழப செய்து கொடுக்கத் திரும்.

கன்னிக் கோழி முட்டைத்தயிலம் வேப்பெண்ணெய் சமன் கலந்து உன்னுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்திரும்.

நாணை ஓர்த்துட்டை பொருதலை திரிககு நாய்த்துள்ளிசீச கம் சமனும் நனுக்கிப்போட்டுக் கயாழனாசெய்து கொடுக்கத்திரும்.

அமனாக் கெண்ணெய் இலுப்பை யெண்ணெய் நல்லெண் னெய் வேப்பெண்ணெய்சமனாய்க்கலந்துஅதிற்கொடிவேலி சங்கு மாதக்கு முட்டைத்தான் இவைகளின் வேர்ப்பட்டைகளை ஓர் சிவையாய் நறுவசிப் போட்டுக்காய்ச்சி அதற் குநீர் வெள்ளுள்ளித் தயிலமும் அண்டத்தயிலமுங்கலந்து மேலிற்றுவாலை யிடத்திரும்.

தோராமசன்னித் தனம்.

வாழ்மிறும் உடம்பு திப்போற் காயும் சதைகுதுங்கி வலிற் குப் கிழிகாக்கைகள் பதைக் குட வாதநிர் தாளிதிற்கும்.

குமட்டிராய்ச்சாறு நூ தன்னிசென்ற வேப்பம் பட்டைக் கியாழம் கிளிக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க. ஒன்றாய்க் கலந்த தில் வெந்தோன்றிக்கிழங்கு நீர்முள்ளி சிவனுவேம்பு தவாழ்நு ல்கை வெள்ளிப் பட்டை முடர்கொத்தான் இவைகளின்வேர் ஏலம் சாகம் கருந்திசெய்து நதோகணிபெருங்காயம் வடைக்குப்பலம்-ப. தட்டிப் போட்டுக் கோழிமுட்டைத் தயிலம் முசுதுமுட்டை வகைக் குப்பலம்-ப. கூட்டுர்த்து மெழுகுபதமாய்ச்சாய்சி வடி துண்டிப் பட்டை நூலாள் பத்தியாய்க் கொடுக்கத் திரும்.

தாத்திரிகசன்னித் தனம்.

நதழ்நை முலைபுண்ணுந நாச்சல்காயும் தாகங்காணும் மே லிபதைக்கும் வதை நலிப்பதிறுக்கும் ஓர்ச்சைநாணம்.

நிவர்த்தி.

வேளை உமத்தை கஞ்சா முறுங்குகளில் தினைகளின் வேர்
வெள் ஏள்ளி வசம்பு மிஞ்சிது ஓர் ஹையாட்டி கட்டி கமகிரகம்
சுழி வேபபெண்ணெயை கலந்து நெய் கொளுத்தி அவித்துப்
பிசைக்காட்டத்தீரும்.

திடீதசன்னித் துணம்.

உடல் மஞ்சணிக் கும் குழத்தை முலைண்ணுது பெருகுபவ
மும் கண்ணாக்கு புருவம் கைகால் கோணவலிக்கு விழிமெல கோ
தும்.

சகலமார்த்தசன்னித

சிறு கிளாவில் வெள்ளைப் பூண்டு வசம்பு வோமம் சமனாசுத்தி
தும் சாறுவாங்கி மூன்று நாள் உளருக்கும் நொய்து மெலிதும் பூசுத்
தீரும்.

கல்லெண்ணெய் படி-அரை, முருங்கைப்பாட்டைச் சிறு படி-
இவை கலக்கலத்தில் வெள்ளைப் பூண்டு பலா-க, வசம்பு கொளுத்
திய கரிபலக் கால், கூட்டுபாட்டு காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

தோஷசன்னி மாந்தசன்னி பித்தகம் வாரிசு

கஸ்தூரி விராகனெடை-ர, குங்குமப்பூ விராகனெடை-உ கோ
ரோசனை விராகனெடை-க, முலைப்பால் விட்டரைத்துத் துன்பிபொருண்
டை புண்டைசெய்து கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தசன்னி சன்னிக்கு

மாசக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கொட்டம் - துன்பிபொருண்
தக்காக்காயம் சமனும் முலைப்பால் விட்டரைத்துத் துன்பிபொருண்
டைசெய்து மேற்படி பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தசன்னி பலசன்னிக்கு

எலம் உலவங்கம் அநிமதுவ வெட்டிவோ சுசு குண்டூரி முக
திப்பிபழம் பேரிச்சம்பழம் கிளாவிசாவேர் கோரோசனை தாளச
பத்திரி சிலைப்பிளந்து சடாராசனில் கத்தனம் தேவதாசமதி, பிசி
இலுபைப்படி கருநீரோணி வகைசு விராகனெடை - தன்னி
விட்டம் கன்றயரைத்துத் துன்பி, பிரமாண புண்டைசெய்து பித்த
துளர்த்தி முலைப்பால் கொடுக்க மாசக்காய் தீரும். முதுமார் க
தற் சியா தத்திற் கொடுக்க சகல சன்னித தீரும்.

என்னி சுதம் கபத்திற்கு.

வேப்பண்ணெய்ப்படி - அரை சங்கிலைச் சாறுபாவட்டைச்சாறு முகந்தழைக்க விரும்புபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து அதி கைக்கு திப்பிலி வசம்பு மிளகு சுற்சிரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ் சன் பூண்டு வசைகற்ற விராகனெடை பொடித்துக் கலந்து மெழுகு பதமாய்ச்சாய்சி வடித்தொரு துட்டெடை கொடுத்துவரத் தீர்தம் பத்தியை வெந்நீர்த்தோறு சாபட்டவும்.

வேப்பண்ணெய்ப்படி அரை குட்டி விளா தூதுவேகை நாயவே கை இவைகளின் வேர் சிரகம் கஸ்தூரிமஞ்சன் வெங்காயம் நிறந்தக் கை வரமஞ்சன் கைகற்றுவிராகனெடை-உருக்கிப்போட்டுக்காய் க்கி ஷ்டகாண்டியுதங் கொள்ளத்திரும்.

விஷசன்னி குளிரசன்னி சரம் விக்கலுக்கு.

மஞ்சள் வாழிக் காய் திரிபுரு கிராமடி கடு குரோகணி எலம்நா பிற்றிழந்து வரைக நவிராகனெடை-௩, எலுமிச்சம்பழச்சாற்றுலொ ருநானைத்துப் பயறுபோலுண்டைசெய்து அரை ஆறாக்கு மாசிப் பத்திரிக்கியாழத்தில் ஒருமாததரை மிடத்திரும்.

விஷதோஷசன்னி மாந்தம் பித்தசுரம் வரத்திக்கு.

சஸ்தூரி கதஞ்சி-௧, குங்குமப்பூகழஞ்சி-௨, கோரோசனை சுழ ள்நி-௩, முலைப்பாலால் ஒருராமம் அரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்ந் நமசிவனுதத்தி ஒரு உண்டை முலைப்பாலில் இடத்திரும்.

வ லி ப் பி ன் வ கு ப் பு.

விருத்தம்.

அருந்தும் பண்டர் தன்னிலை யரிய மாந்தம் பற்றியேதான் தி ள்லும் வலிப்பு மயக்க முண்டார் திராகிசவு பற்கடிவு குந்நு மன்னர் தன்னிருங் குடற்குட் சத்தி செல்லாது பருந்துளுசன்னி பற்றிடும் பகர்த்தார் முனிவர் பகர்த்தாரே.

தின்பண்டங்ளினுல் மந்தம் பற்றிப் பலவித வலிப்புமயக்கம் இவ்வுபந்சாடி பற்றிட்டல் நானும் அன்னந்தண்ணீர் செல்லாது.

நி வ ர் த தி.

குளிரககாமமிஹரு மிளகு வசம்பு சுக்கு கடுகு பேயத்தி அ ட்ச்சில் செமமறியாட்டுக் கொம்பு சமனும் பொடித்துக்கம்பியா ந்சுற்றி வேப்பகெய்சிற் றவைத்துப் புரைக்கத்திரும்.

சுதிகாணாஸி சமுலம் சிறுபுள்ளடி சமுலம் கைவேகை சமுலம் வெள்ளை விடத்திலே முருங்கை இவைகளின் பட்டை வகைத் துப்

பலம்-உ. ஆபையோடு பூண்டு வசம்பு வகைக்குப் பலம்-அ. இவைகளை நறுக்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெய்ச் பொட்டுக் காய்ச்சி ஒருதாட்டெடை உள்ளூருக் கொடுத்தி மேலிலும் பூசத்தீர்தம்.

மாத்தவஸிப்பு காக்கைவஸிக்கு.

கொடியேலி சங்கு சுருக்கு இவைகளின் வெர்ப்பட்டை சூம் நு மயிற் வகைக்கு விராகனெடை-க. மைபொலரைத்து வெர்ப்பிற்கலக்கி வடசட்டிக்கொடுக்கத்தீர்தம்.

காக்கை வஸிப்புக்கு.

கொழுஞ்சி சுருந்தாழை நிலவேட்டி மிளகாளை இவைகளின் வெர் வசம்பு திப்பிலிழலம் காக்கையின் பிதலி சுசாழிப்பு மட்டை இவைகளைப் பொடித்து விளக்கெண்ணெய்ற் பொட்டுக் காய்ச்சி வறுத்துப் பொடித்த ஓமம் வெண்காரம் உள்ளி வலார் துப்பலம்-கால். நறுக்கிச் சேர்த்திறக்கி பொருகமண்டிதம் ஆறுவென கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சளி இருமல் காச்சல் விஷகடம் விரிசுழி வஸிப்பு

சன்னிதொஷம் வயிறுப்பொருமலுக்கு

சாதிக்காய் விராம்பு ஓமம் சுருஞ்சிராம் சுக்கு திப்பிலிகஸ்தூரி மஞ்சள் வசம்பு காயம் வெள்ளைக் காக்கனென் வெர்ப்பட்டை சமஸ்கட்டி வெர்ப்பொலரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிளமான முன் டைரெய்துலர்த்தி பெற்படி நீர் குழந்தைநாட்டு மன்றுகான் கொடுக்கத்தீரும் பேதி யதிகப்பட்டால் வசம்பைச் சுட்டு நீரிற் சலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

பிற இசைப்பு

ஹம்பை துளசி இஞ்சி இவைகளின் லாளைச் சரிபெடைபார்த்துத்து அரைத்துக் சுதற்சித் சாய்வு சிறு மடமணக்கியில் வைத்துச் சுருட்டி இளகவெதுப்பிச் சாறுபித்தது மாதவலார் தன்முலே கொடுக்கத்தீரும்.

சுழிச்சல் வகுப்பு.

விருத்தம்

சொல்லுகிறேன் சுழிர்சல்வரை தோஷம் தன்னை

சுழிபாத்தக்கழிச்சலெனச் சொப்பலாதர்

செல்லுகிறேன் பாற்சுழிச்சல் வசம்பு தீர்தம்

விரான வாத்தியென்றன் சுழிச்சல் வகுப்பு

புல்லுகிறென் கண்சுழிச்சல் டாத்தக் கழிச்சல்
 அகநான ஆமததின் கழிச்சலாகும்
 கொல்லுகின்ற சலகசுழிச்சல் வெதுபுழ் சுழிச்சல்
 கூறன ரத்தத்தின் கழிச்சலாமே. (சு)

ஆமேதான் அநிசார்க் சுழிச்சலாகும்
 அப்பனே பொருளின் கழிச்சலாகும்
 பொறமதான் சிந்தைக் கழிப்பு மாகும்
 பொல்லாத சுழிச்சலென்று காமமெய்தும்
 மாமேதான் பரிசுலைக் கழிச்சலாகும்
 மார்வான விடாக் கழிச்சல் மார்த்தம்
 மாமேதான் சொன்னோமே சுழிச்சல் மார்த்தம்
 மனவந்த மாமடருக் குகலின்றிடாரே. (ட)

சுழிச்சல்தோஷத்திற்று.

உய்யுளின் புண்டை அறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு நாலுசா
 மம் வெண்ணை வைத்துக் கொடுக்கதற்கும்.

டாத்தக் சுழிச்சல் மாந்தசன்னிக்கு.

சுவிற்சல் ஸைய காயவைத்து ஒருசிறங்கை உப்பைப் போட்
 டிச் சாம்பலாக்கிக் கொட்டித் துடைத்துப்போட்டுவசம் பைப்போ
 டிற் பருக்கித் திற்பற்றி வேகும்போது ஒருபிடி வேகியைமூன்று
 அறப்பாய்ச் செய்துபோட்டுப் பொன்னிறமாய்வறுத்துப்பின்னும்
 அரைச்சொங்கை நீர் தெளித்துச் சுண்டிமட்டும் வறுத்துப்பின்னும்
 இரத்தபடி இரண்டுவிரை நீர் தெளித்துச் சுண்டவறுத்ததின் பேரில்
 நீர் விடக் எட்டொன்றாய் வற்றிக் காய்ச்சி சுழிச்சல் ஒருசம்து கொடு
 க்கத்தற்கும்.

கழிச்சலுக்கு.

கோரோசனை கரிமடசத்ரு ராகம் ராசர்கட்டி இலவங்கைச் ச
 மமா மெலுயிர்சம் பதச்சாறு விட்டரைத்துப் பாக் கு பிரமாணம்
 முலைப்பான்றிரைத்துக் கொடுக்கக் சுழிச்சல் உடனே கிற்றும்.

தைவேலையில் வசம் புண்டு இவைகளைத்தட்டி வெறுப்பிச்
 சாறுபழித்து கொடுக்கதற்கும்.

பருள்வி வெலிப்பருத்தியில் முடக்கொத்தானில் இவைகளைச்
 சாமாய் வெறுப்பிச் சாறுபழித்து ஒருதுட்டைடை கொடுக்கத்த
 ர்கு உபாபத்திடம்.

மாவின்சுதக்து செம்முள்ளி வெலிப்பருத்தி பொருதலை வை
 வேலை இலவங்கை ஓராரையாய் அலுயிர்சங்காயப் பிரமாணம் ஒரு
 மை வெண்ணையில் வேலையைத்துக் கொடுக்கதற்கும்.

செந்தாய் செல்லிலை ஒருசொட்டையாட்டுப் பிரமாணம் அரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்க நீங்கும்,

பால்பொற் சத்திவதந்து.

பெண்டையிலே ௫. பெருந்தும்பையில் ௫, இவைகளைக் தான் டியில் வேதுப்பி முலைப்பால் கிட்டுத் தட்டிச் சாறு பிழிந்து அதிலே கோமோகை கருஞ்சிசைகம் கண்ணாம்பூசன் லைசாகிணின் செல்லுடை பொடித்துப்போட்டு ஆன்மபொது கொடுக்க நீங்கும்,

சுழிச்சல் காத்திந்து,

அதிவிடையம் நாதிக்காய் சாகிப்பத்தி அபினி சந்தைய்தா ன்றிக்காய் மிள தூந்தீராய் கருஞ்சிசை லைசாகு விராசனிடையு லை லைம் விராசனெடை ௪, பாதுவந்தனிரும் அதிப்பபடையம் கியாழஞ்செய்து அதனுல் மேற்படி மருந்துகளை அரைத்துப்போற்ற ட்டி. அசிலியிற் கட்டி சட்டியில் வைத்து மேற்படி கியாழத்தைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாய் வார்த்து லேகலாத்து அப்பாச் சூதப்ப டியே பத்துவிசை மேற்படி மருந்தை மைப்பொலரைத்துச் சூன் பரிமாணம் உன்டைசெய்து வடிகட்டி எருமைத்தயிற் கொடுக்க க் சுழிஞ்சல் தீரும், வெநீரிற் கொடுக்ககூட நீங்கும்,

சுழிகனம் தன் வரநீகிந்து,

இலந்தை நாரத்தை புளி அணப்புண்டு செல்லி இவைகளின் சர் சருதனைச் சாணாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்,

சுழிச்சல் இராமதந்து,

ஆநிதின்குப்பாளை எழுலம் சிறுதெஞ்ஞ அதிமதாய் வசம்பு க் குமிளகு கஞ்சகாய் செல்லிகாய் தான்றிக்காய் அதிவிடையம் கொ ட்டும் முத்தக்காச வகைக்குக் கழஞ்சாக, நறுங்க இமலுச்சை ஆ வின் கொய் வகைக்குப்படி ௪, ஒன்றாய்க்கலத்து காய்ச்சு கொடுக்க நீங்கும்,

சுழிச்சல் வாத்திக்கு,

செல்லிமா அத்தி ஆக இவைகளின் பட்டை மருத்திப்பபடிப் பி மேற்படி பிஞ்சு அதித்திதளிர் வகைக்கு விராசனிடையு ௪, நறுக்க யாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்,

சுழிச்சல் இராமல் வாத்திக்கு,

வெலிப் பருத்திச் சாறு எருமை வெண்ணைய் வகைக்குப்படி - கால் கருஞ்சிசை சதஞ்சு-௪. அரைத்துப் போட்டுச் சலந்து சாய்ச சிற் கொடுக்கத் தீரும்.

பாசுதக் கழிச்சலின் குணம்.

வாசுதி பிராந்தி மூர்ச்சை மேனியில் வேறுபடி சால் னாயிற்
குளிர்ச்சி வகையானும் மலகிதமாய் மலங்கழிபும் வாயுந்நம் ருச
லாமழும்.

நிவர்த்தி.

வேளை நாய்வேளை வேலிப்பருத்தி குப்பைமணி ஆவைதளி
னில் அகத்திப்பழபடி வாயடி, வெள்ளுள்ளி இவைகளைத் தட்டிச்
சாறுவாங்கி துட்டெடை உள்சூக்குக்கொடுத்து மேலிற் றுவாலை
மிடத்திரும்.

கணக் கழிச்சலின் குணம்.

சிதமாயும் மலமாயும் கெட்டபாலும் கரித்தண்ணீர்போற் பிச
விர்த்தியாகும் சைசால் குளிரும். நாசடைக்கும் உடல் வெறு
மடும்.

நிவர்த்தி.

சூர்ணி (10) சூர்வேலிக்கு ஒருபிடி சேசம் கிராணிடை
(11) வெந்தயம் விராணிவட (12) இவைகளை வறுத்துக் கியாழம்
வைத்துக் கொடுக்கத்திரும்.

சூர்நாட்டை சாரளை முடக்கொத்தான் முத்தெருக்கஞ்
செவி ஓரிதழ்த்தாமரை இவைகளின் சாறுபடி (13) செப்பு செருகு
சீர்சாறு கிளக்கெண்ணெய் வடைக்குந்நபடி (14) மரிகிறகு டலம்
(15) இவைகளை யொன்றாய்ச் சலந்து காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்கத்
திரும்.

ஆமக் கழிச்சலின் குணம்.

பாலெதி செந்நீரும் வயிற்றையும் இரத்தம் விழும் சாந்தா
யும் குதல் கட்டும் கால்கை குளிர்ந்திருக்கும்.

சோற்றி ளளித்தளிச் சத்திரெய்த சாகிச்சாய் (16) பூமம் கிரா
கன் (17) இவைகளை ஆரபலா சிற்றபணக் கெண்ணெயில் அனைத்
துக் கலக்கக்கொண்டு வேலாக் கொருகாண்டி கொடுக்கத்திரும்.

சலக் கழிச்சலின் குணம்.

வெண்குன்றிப் பருப்பு புளிய விளைத்தோல் அத்திப்பால்
ளருமை வெண்ணெயி வரைக்குசாழிச (18) மைபோலவைத்துக்
சொடுக்கத்திரும்.

வெபுக் கழிச்சலுக்கு.

அதிமதும அதிவிடையம் சாதிக்காய் மாதாஸம் சீரகம் சமன்கட்டிய புரியாவைச்சாற்றி லைதத்துத் துதலந் ரப்பேசல் உண்டைசெய்து மாதாஸம் பதராற்றிற் சைதத்துக் கொடுக்க லீக்கும.

பிரத்தக் கழிச்சலுக்கு.

தசாஸம் அதிவிடையம் சாதிக்காய் மாதாஸம் சீரகம் சமன்கட்டிய புரியாவைச்சாற்றி லைதத்துத் துதலந் ரப்பேசல் உண்டைசெய்து மாதாஸம் பதராற்றிற் சைதத்துக் கொடுக்க லீக்கும.

சீரகம் கொத்தமல்லி மாதாஸம் சாதிக்காய் மாதாஸம் சீரகம் சமன்கட்டிய புரியாவைச்சாற்றி லைதத்துத் துதலந் ரப்பேசல் உண்டைசெய்து மாதாஸம் பதராற்றிற் சைதத்துக் கொடுக்க லீக்கும.

பொருமல் கழிச்சலுக்கு.

அதிமதும அதிவிடையம் சாதிக்காய் மாதாஸம் சீரகம் சமன்கட்டிய புரியாவைச்சாற்றி லைதத்துத் துதலந் ரப்பேசல் உண்டைசெய்து மாதாஸம் பதராற்றிற் சைதத்துக் கொடுக்க லீக்கும.

அதிசாஸக் கழிச்சலுக்கு.

கோஸாக் கழிக்கு கொத்தமல்லி வில்வவேர் திப்பிலிவில்வப் பட்டைசெய்து காய்க்காய் சமன்கட்டிய புரியாவைச்சாற்றி லைதத்துத் துதலந் ரப்பேசல் உண்டைசெய்து மாதாஸம் பதராற்றிற் சைதத்துக் கொடுக்க லீக்கும.

காட்டத்திப்பிற் கருங்காஸி வேர்க்கோல் திப்பிலி வில்வம் சமன்கட்டிய புரியாவைச்சாற்றி லைதத்துத் துதலந் ரப்பேசல் உண்டைசெய்து மாதாஸம் பதராற்றிற் சைதத்துக் கொடுக்க லீக்கும.

அத்திக்காயின் சாற்றில் வேராமத்தை யரைத்துத் தயிரிற் கலந்து சேற்சியனவு கொடுக்க லீக்கும.

வயிற்றிறைச்சல் விஷாஸக் கழிச்சலுக்கு.

அதிவிடையம் கொத்தமல்லி மாதாஸம் சாதிக்காய் மாதாஸம் சீரகம் சமன்கட்டிய புரியாவைச்சாற்றி லைதத்துத் துதலந் ரப்பேசல் உண்டைசெய்து மாதாஸம் பதராற்றிற் சைதத்துக் கொடுக்க லீக்கும.

۱۰۰

பொலிவோர் பீராம அழகைப் பரந்தரங்கம் வலகத்து ஓர்நிழல்
புத்தா (உ) படிதண்ணீர்நிற் பீராமிக் கிராமத்தொய்வி நுங்குமபூ
வங் கொடொசையுமரைந்துக் கலங்கி ஒரு சங்குவிதம் மறன்
தாள் கொச்சுநிதம்.

பச்சைபாற் சங்கீதம்.

தா. தாத்தி பெருமதுமனைந்த விடாகலிடை (அடை) தீ
தா. துணைவிர் விட்டடைந்து மூன் மூலாள் கொடுக்கத்தீரும்.

யு ஸாடபுஸாத்தாற்பொலூம கேட்டபால்பொலுங் பித்தரிச்சு.

(2) உறுப்பினர் வேண்டினால் அவரின் பிழைப்புகளாகப் பிழைத்து வருவதற்கான ஏற்பாடு செய்யப்படும்.

உடர்தாதுதாது

சாதிக்நாய் அத்திவிடையம் தாதிட்டதி அரிணி சபனாய் நல்
பெண்ணைப் விடையத்தித் தினம் ஒருபணவிடைமுல்பபாவிற்
பொதிவத்திதும்.

நகல்க்குப் பரிசுச் சம்.

[illegible]

பலிதாண்ட வரலாறு பற்றி சபலாபிக்கு நுழைந்த பித்தலியலாக அவி
தலாண்ட வரலாறு பற்றி சபலாபிக்கு நுழைந்த பித்தலியலாக அவி

அட்சரநித்யம்

பொன்னு ஈர்ம வகுப்புகளைத் துட்டிர்ந்தி குளியென
மன்னெ பொதி விம்மென வகுத்த ன்ளடி சபாநிமெனப்
பொன்னெழுமியுள் ள சாமீபாற் றற் தொனகபெட்டாமெ
அன்னெவகுப்ப நாடினத்குதா மனறத்குதா மார்கற் திதுவாமெ

இந்த மொழியைப் பிள்ளைகளுக்குத் தெரிவிக்க உள் அம்சங்கள்

(4) உதவி எ - சந்திரன் குணம்

செங்காட்டி உடை கல்லை நாலுவிழுந்து வெந்து புண்
புரி போயிட்டுப் போக நாலும் வாப்பர் நிவொழும் வாத்தி
பயிற்செய்தாலுமே பட்டவதுக்கு

நீலி அட்சரத்தின் குணம்.

உடல் குளிரும் தலைவலிக்கும் சுரங்காயும் வாய்ச்சரும்வரளு
ம் நாவுவெந்து மாபபோ லிருக்கும் நெஞ்சுகரிக்கும்

சோதி அட்சரத்தின் குணம்.

முதுகும் வயிறு மெரியும் தலைமிகுதும் கணைச்சால் நோரும்
சுரங்காயும் நாக்தும் பல்லும் அழிக்கு கிறகமிருதும் வரிது கழி
யும் வார்திபண்ணும்.

விமி அட்சரத்தின் குணம்.

சுரல்நொந்து காச்சல் மயக்கம் குளிர் தலைவலி தாகங்காணும்
உடல் கறுக்கும்.

குண்டி அட்சரத்தின் குணம்.

உடல்நொந்து கடுக்கும் வாய்க்கும் நாவு வென்று சிவக்கும் வ
யிறு கழியும் நெஞ்சு கரித்து வார்திபண்ணும் இதுபல் நாகமிருதும்
சுரல் விலா நோதும்.

கபாலி அட்சரத்தின் குணம்.

உடல் கனத்தும் வலிப்பெடுக்கும் காச்சல் தாயும் கொஞ்ச
தலைபும் வலிந்தும் நாவு தொண்டை குடல் சால் புண்ணுதும்
பேதிகாணும்.

குபரி அட்சரத்தின் குணம்.

நாவுசக்கும் கூசும் தடித்தும் அழிந்து வெடித்து விரானமு
தும் சுரங்காயும் இத்தமாய் வாய்ப்போகும் இம்முண்ணும் நொ
ந்துவிடும் வார்திக்கும் உண்ணுந்து வளரும் பலாப மமயமிருக்கு
ம் மூக்கில் இரத்தம் வறும்.

அட்சரத்தின் பொதுச்சுணம்

உடல் குளிரும் தலைவலிக்கும் நாகுதிகத் தடித்து கிற்றா கு
லையும் நாவுத்தொண்டையும் வெந்து புண்ணுதும் நாவு வெளுக்கும்
சாசியில் நீர்வடியும்.

இவைகட்டு விவரத்தி.

சுருஞ்சிரகம் கடுகுசோரணி கடுக்காய் காட்டுமல்லிகைவெள் வ
கைக்குவிசாகன் (க) இண்டங்கொழி தொழிடி உள்ளி பலம் (உ)
முலைப்பால் படி மாகாணி விளக்கெண்ணெய் படி அரைச்சால் இ
வைகளை கூறுகி எண்ணெயிற் போட்டு மொழி, பதமாய் காய்

நினைவுத்து அறிந் கொடுக்களை விராகனைடை (உ) பொறுத்துப் போட்டிச் சிறப்பித்தியமாய் சான்றி சிதைசொடுக்கத் தீருக.

குண்டி யட்சரத்தின் குணம்.

அமைச்சுமேல் சாந்தியும் மீன்போற் றேகம் வெகுந்தும் ம ள்சன் சிறமாய் கீர்வியும் அரணவாசற் சருக்கென் னு வன்மும் உட ம்பினைத்துச் சிறப்பாகும் தொண்டை வலிக்கும்.

நி வ ர் த தி.

சுண்டைவேர் சிறப்பாய் சமனாயரைத்து அவின் வேண்ணெ யிற் சலாது கொடுத்தா ளும் சரிப்பானும் சாசமும அமைத்துப்பச சளவு கொடுத்தா ளும் தீரும்.

உள்ளட்சரத்தின் குணம்.

சுருக்கில் கீர்வியும் முகமுற் றாந்து வெகுந்தும் காக்கில் ஆ கிதோன் றிட தூக்கம் சரம் தண்ணீர் தாகம் மிருத்தசா ளும்.

நி வ ர் த தி

அதிமதுரம் பூவந்திப்பறம் வகைக்கு விராகனைடை (ச) முலை ப்பால் வார்த்தரைத்து (சால்) படி பகலினையிற் களந்து பெருநு பதமாய்க் காய்க்கி ஒரு விராகனைடை கொடுக்கத்தீரும். சுவை சன் பூச்சாபத்தியம்.

சோகை வகுப்பு

வாதோரைச்சுணம்.

ரோகை பற்று யம்போது சரங்காயும் தாகாதிகப்படுகொசில் கீர்கொண்டு தலைவலி கொண்டு ரோபம் மைதால் அந்திசா ளும் தே சம தடிக்கு உதவி வெகுந்தும் பெருந்தும் முகமேறுபடும் பசி மற் றிக்குப் பூவந்திற் சிறப்பித்தானும்.

நி வ ர் த தி.

விளக்கெண்ணெய் படி (சு) எருள்ளி ராறு வெள்ளெண்ணெய் சா ளு எருரை செய்தி ராறு கன்னிவாட்டிப் பிழைத்தா ளு வரைந்துப் படி (அமை) ஒன்றுப் பிழைத்திற் வாய்பு சருகையாய் ஒமர் சலாது ரிபாஸ சம் சாய் சிபு கொண்டு அந்திசா ளும் சோம ருப பெருநு காயம் மிளகு திப்பிலி வரைந்து விராகனைடை (ங) சுவைகளை மடி துத்துப்போட்டிப் பதமாய்க் காய்க்கி வடித்தொடு கண்டி வந்தகொ டுத்தீரும்.

அரப்போது சாகரம் வகைக்கு விராகனைடை (ஃ) ராதிநிங்கம் விராகனைடை ஒண்ணை எருமச்சப பதச்சாற்றுவாய் சாவற்ப

ட்டை சாற்றும், தனித்தலியே ஏன் மரணம் புகுக் கமறு செய்
புத்தொன்ம இன்ன பணவிடை கல்லைன்னெயி னுணர்ந்துண்ண
தத்தம்.

பித்தோகை காமாலை குணம்

பித்தரீர் அதிகரித்துப் பிழறுதல் கண் வெளுத்தற்கு உரிய
ஆதாரம்.

நிவர்த்தி.

கைசாந்தாலை கிழவன் பிழைப்பினை நவரீரீரே கக்கு
மிட நுதிசா பணவிடை கமறுதல் கமறு ஆகித்தி அரைபாழாக்
குணம் பித்தம்.

கைசாந்தாலை கிழவன் பிழைப்பினை நவரீரீரே கக்கு
மிட நுதிசா பணவிடை கமறுதல் கமறு ஆகித்தி அரைபாழாக்
குணம் பித்தம்.

வாடகாமாலை குணம்

வாடகாலை அதிகரித்துப் பிழறுதல் கண் வெளுத்தற்கு உரிய
ஆதாரம்.

நிவர்த்தி.

கைசாந்தாலை கிழவன் பிழைப்பினை நவரீரீரே கக்கு
மிட நுதிசா பணவிடை கமறுதல் கமறு ஆகித்தி அரைபாழாக்
குணம் பித்தம்.

வாடகாமாலை குணம்.

வாடகாலை அதிகரித்துப் பிழறுதல் கண் வெளுத்தற்கு உரிய
ஆதாரம்.

நிவர்த்தி

வாடகாலை அதிகரித்துப் பிழறுதல் கண் வெளுத்தற்கு உரிய
ஆதாரம்.

வாடகாமாலை குணம்.

வாடகாலை அதிகரித்துப் பிழறுதல் கண் வெளுத்தற்கு உரிய
ஆதாரம்.

திவர்தி.

மணித்தக்காவி சித்தகாய் நெல்லி சமனம் சமனம் எலுமிச்சங்
காய்ப் பிரமானமரைத்து அரையாழாக்கு எருமை தமிழிற் கலக்கி
கொடுக்கத்திரும்.

பாண்டு சாயல் கோவை விஷபாகவீக்கத்திற்கு.

சுத்திரெய்த மன்றம் பலம்-அ. மாவலிங்கலை நீர்முள்ளி சீழ்
காய் நெல்லி கரிப்பான் வகைப் பப்பலம்-சு. சீராம் பலம்-க. எட்
டுப்படி தண்ணீர்விட்டுக்காய்ச்சி அடைகியாழம் வைத்துக் கொண்
டு காலாழாக்கு அந்திரந்தி கொடுக்கத்திரும்.

வில்வ இலைபு ஆணீர் விட்டிடித்துச் சாறுபிழிந்துகாலாழா
க்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்திரும்.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி தூதுவேளை நாரத்தை நொச்சி குட்
டிவிளாபிழி சிறுசின்னி சழற்சி இவைகளைநிலை நன்னூரி வேர் வா
ழைக்கிறங்கு கடுக்காய் சர்க்கு இவையெல்லாம்பலம் நிறையாய்க் கி
பாழைபெய்து காலாழாக்கு வதம் உநாங்கொடுக்க நீங்கும்.

கடுக்காய் சர்க்குபலம் நால்-மாவிளங்கப்பட்டை கற்றாழஞ்
சாறு அழகுப் பறு வகைக் குப்பலம் அரை இவைகளைச் சூரணித்து
சிறுபிரமானம் அரையாழாக்கு வதம் ஆணுக்குப்பெண்ணி
யைப் பெண்ணுயிற் ஆணீரிலும் கொடுக்கத்திரும்.

நீர்முள்ளியைக்கட்டுச் சார்பலாக்கி நீரிற்குழைத்து வீக்கத்தி
ற் முசுத்திரும்.

வீக்கத்திற்கு.

காவிரி சந்திரசுவர சிறுநெருஞ்சி குருஞ்சா நீர்முள்ளி உள்ளி
வெண்காரம் சமனம்பொடித்துக் கியாழம் வைத்து ஒயின்கிளாக
பிரமானம் கொடுக்கத்திரும்.

சர்க்கு கொச்சி சாறலை கொணர்முள்ளி தான்றிபுளியிலை நெ
ல்லிவித்தும் வேப்பந்நெல்கிட்டம் கடுக்காய் அரப்பொடி மஞ்சள்
கன்னுரி வாழைக்கை கொன்றைவிழிதி குமரிமணலி சுரைக்கொடி பங்க
ம் பாளைநெங்குதாரி பாதரி குருஞ்சாபலம் விதமிடத்து மருந்துக்கு
வீக்க கோசலமும் நாடியும் விட்டுக்கியாழஞ்செய்து காலாழாக்கு
பெரியோர் சிறியோருக்கும் கொடுக்கத்திரும்.

வயிற்றுநோய் சிதக்கடுப்பு தாகம் அசிரணம் சன்னி

சயித்தியம் வார்தி பிரத்திகஞ்சு.

வெற்றிலையில் நரம்பெடுத்து கண்ணம்பு பூசி மடித்துச் சட்டி-
யிற்போட்டு நன்றாய் வறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்வார்த்து எட்டொ-
ன்றாக்கி வடித்துசங்களைவு கொடுக்கத்தீரும்.

நடுக்கல் வார்தி அசிரணத்திற்கு.

அசமதாகம் காடிச்சோறு வசம்பு நுனியிலே மிளகு பலம்-க-
பொடித்து தண்ணீரிற் போட்டுக் காய்ச்சி சங்களைவு கொடுக்கத்
தீரும்.

விச்சலுக்கு.

தேற்றுவிரை சந்தனம் கலைமான் கொம்பு இம்மூன்றும் முலை
ப்பாலிலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களைவு பெடுத்தது இளநீரிற் கரை-
த்துப் பொரித்தவெண்காரமும் வெல்லமும் அரைவிரானிடையோ-
டுகக்கத்தீரும்.

திப்பிலி வீராகனிடைய-அ. சீரகம் வீராகனிடைய-இ. வெதுப்பிப்
பொடித்து அதனுடன் மயிலிறகு சுட்ட சாம்பலும் சமன்கலந்து
தேன்விட்டு மத்தித்து கயற்சியளவுகொடுக்கத் தீரும்.

திப்பிலி கடுகுரோகணி சமனாய் வறுத்து மயிலிறகு சுட்டசாம்
பற்கலந்து தேன்விட்டு மத்தித்து கயற்சியளவு கொடுக்கத் தீரும்.

வேறு.

மாதுளை நெற்பொரி சர்க்கரை திப்பிலி சமனாய் பொடித்து க-
டிவகப்பிரமாணம் தேனிற் குழைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

வார்திக்கு.

கலக்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடையம் சமனாய்ப்பொடித்து கடி-
வைப்பிரமாணம் தேனிற் குழைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

வார்தி ஒக்காளத் திற்கு.

வசம்பும் மிளகும் பஸ்பஞ்செய்து காடிச்சோறுகூட்டிக் கியா-
ழஞ்செய்து சங்களைவு கொடுக்க நீங்கும். பிறினால் நன்னூரி வேர்ப்ப-
ட்டையை கொட்டைப்பார்குப பிரமாணம் மேற்படி கியாழத்தில-
ரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

வார்தி விக்கலுக்கு.

கொடி எலம் சீரகம் வெதுப்பி மயிலிறகுச் சாம்பல் சமன் கூ-
ட்டிப் பொடித்துக் குழையளவு தேனிற் கொடுக்க நீங்கும்.

பல்விதில் சத்தம் வடிந்தால்.

பச்சா நன்னிலவேரை வெந்நீரெட்டுக் கொட்டைப்பாக்கள வரைத்து வெந்நீர் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

முடிசாய்க்துபொனதற்கு குளிசெழுர் மருந்தும்.

செவ்வலிவேர் மென்சீர் குளிசமாப ஆன்மென்னைநு வலது நாறும் பென்னுழர்க்கைத்து இடதுகையறுங் கட்டிப் பொன் னுங் கண்விச்சாறும் ரென்னைநெய்யுங் கலந்தொரு சங்கியத் தீரும்.

பற்பலவியாதிவகுப்பு

காபுள் தோஷகுணம்.

குழந்தை முலைபண்ணுது சிறிதழும் அனல்போற் கறங்கா யுந் துருமல் சபம தலைவல் பொறிகலக்கம தலைநிக்கம் வார்தி வாயில் சாடின்தோன்றும் இருவினாவும் இழந்தும் கண்மிள விழித்து நீர்வடிவு வெப்பிப் பூப்போற் றுழியும்.

நிவர்த்தி

நெக்சாய் சேகர் விராசனிடைய பொடித்துக் சற்றுஞ்சா றில் சலக்க இருசத்திதம துன்னுரன் கொடுக்கத்தீரும்.

செங்குகொழுகு நெருஞ்சிக்காய் மினகு தக்காலியினை மின குமஞ்சர் சதன்னி சமனாய்த்துட்டிச் சாறுவாங்கி ஒரு சங்குகொ டுக்க நீரும். மனிதநக்காய் சாறு அத்திப்பால் ஆலம் பால் சமன் சலக்கு துட்டெடை கொடுக்க நீரும்.

கெந்ததாளிசுருணம்.

காபுள் தொண்டையுப் பண்ணுது காபுள் உடல்வெறும்பும் வீடுகெடுபொருக்குப் பலவீதம் உவந்திதயாகும்.

நிவர்த்தி.

பாபாபாசி வல்லாறை சதன்னி சாளுநித்தரச் சாறுவாங்கி காபுள்செய்து வெந்நீரெட்டுபொருள் சலகை சிறந்ததை வெறுப றிப் பொடித்துப் தாவி சம்பளவு கொடுக்க நீரும்.

பாபாபாசி நுந் துருணைதாருசு

புக்குட்டை அவிநி சத்திசாசன் அழக்துரு நிலப்பனை துணைவாங்கிவோ சதன்னிபால் கருசாங்குறை மிளகனைப் பட்டை கட்டுவோ திபாதி பதங்கிபட்டை துப்பாசுட்டகம் கட்டுவோ வரை, விவரணை (க) பசுவின்பால் வீட்டரை துய்யுட்டை சத்திசாசன் சதந்த பாதுகண்ணும் மேற்

படி மருந்நைதச் சிறுமணக்கொண்ணெயிற் போட்டு எரிந்துப்பதத்தில் வடித்துக் குழ்நை யெதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்கப் பாறுண்டாம்.

இளைப்பு இருமலுக்கு.

இரண்டு தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி வகைக்கொருபிடியிலே திப்பிலே வெள்ளைபூண்டு வகைக்கொரு துட்டெடை ஒருபடியிலே திப்பிலே போட்டு காபர்சி சங்களவு அந்திசுத்தி பத்துநாள் கொடுக்க நீங்கும்.

தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி ஆடாதோடை சங்கு இவைகளின் இலை வகைக்கொரு படி விசிதம் இடித்துப் பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்ததுற் சுக்கு மிளகு இந்துப்பு சிறுதிப்பிலி வகைக்குப் பலா-கால். வெதுப்பிப் பொடித்துத்துவி கொஞ்சந்தேன்விட்டு சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

அசுமதுரம் கோஷ்டம் திரிகடுகு இந்துப்பு திரிசாதர்கடுகு ரோகணி அரத்தை அக்கராக்காரம் தேற்றுகிற வெளிச்சப்பிசின் வகைக்குச் சமஞ்சு (௧) ஆடாதோடைச்சாற்றில் (௩) சாமமரைத்துத் தூதுளங்காய்ப் பிரமாணம் உருட்டியுலர்த்திக் கொண்டு தேனிற் கொடுக்கத்தீரும்.

திப்பிலி விராகனிடை-௧. வெளிச்சப்பிசின் சுத்தரி மஞ்சள் களிப்பாக்கு வகைக்கு விராகனிடை அரைக்கால் தூதுளம்பழம் ௧௦-இண்டங் கொழுத்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் இவைவகையரைத்து உழக்குவையில் வேகவைத்து கரண்டிசிறைப் இரண்டு வேளை கொடுக்கத் தீரும்—இருமலா லுண்டாகும் வாந்தியும் நீங்கும்.

காற்பு அடாதோடை யிலேச்சாற்றுல் சுக்கு திப்பிலி வகைக்கொருவிராகனிடை அரைத்துக் கலக்கி முறித்துத் துட்டெடை தேனிற் கொடுக்கத் தீரும்.

சுற்கடாசிங்கி சிறுதேக்கு திரிபலை திரிகடுகு டாங்கழுகீர் கோஷ்டம் மரமஞ்சள் சிறுவழுதலிலே வகைக் ரப்பலம்-௧. பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது வெச்சிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

வெளிச்சப்பிசின் மிளகு முத்தக்காசு திப்பிலி கருஞ்சிரகம் வகைக்குச்சமஞ்சு-௨. இவைகளை இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிச் சூரணித்திற் கடிவைப்பிரமாணம் துட்டெடை தேனுடன் வெள்ளுள்ளிக் திப்பிலும் சமனவிட்டு மத்தித்து சூன்யரால் கொடுக்கத்தீரும்.

இன்றிலேவல் தூதுவேகோ இவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம்-
க. சக்கு திப்பிலிவெந்தயம் விரானிடை அரை தர்பு ஒருபடி நீரி
ற்போட்டுக்கியாழஞ்செய்து ஒய்க்கொசுப் பிறமானம் கொடுக்கத்
திரும்.

தேன் இஞ்சி மாதளம்பழம் இவைகளின் தூதுவேகோச் சமன்
கலந்து துட்டெடைகொடுக்கத்திரும்.

இளைப்பு இருமல் கழி களை வலிப்புக்கு.

அக்கராகாரம் சிற்றறத்தை கற்சடகச்சிங்கி சடாமாஞ்சி சிவ
தை கஸ்தூரிமஞ்சள் சாதிரகாய் திப்பிலி கிராம்பு யேலம் மாசக்கா
ய் வகைக்குவிரானிடை -க. தூதுவேகோ செம்முள்ளி வீழி இவை
களின்வேர் வகைக்குப்பலம் அரை; தூதுவேகோ தேன்கொடுக்கிக்
கிறுக்கிறவேர் வில்லவேர் வகைக்குப்பலம்-க. செந்தொட்டி ஆடா
தோடை இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம்-கால். இவைகளை ஆவி
ன்பாலிலரைத்து ஒருபடி பசுளின் இனம்பிற்போட்டுப் பதமாய்க்
காய்ச்சி வடித்தொரு காசெடை கொடுக்கத்திரும்.

உண்ணாக்கு வளர்த்ததற்கு.

எவர்சாரம் சுந்தண்ணம் இரண்டும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்று ல
ரைத்து உண்ணாக்கிற் றடவத்திரும்.

கக்குவானுக்கு.

தூதுவேகோர்சாரும் ஆவினெய்யும் சமன்கலந்து கோஷ்டம்
விரானிடை-க. தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் காலாழாக்
கு வீதம் கொடுக்கத்திரும்.

மயலிற துச்சாம்பலும் மிள துச் சாம்பலும் சமனாய்ப் பொடித்
து ஆவினெய்யில் மத்தித்துக் கழற்சிக்காயளவு கொடுக்கத்திரும்.

மயக்கம் சோகம் நாவரசிக்குடி நீர்.

கோஷ்டம் சிரகம் யேலம் சக்கு வில்லவேர் அநிமதுரம்ஆமை
யோடு சந்தனம் ரலங்கொம்பு வரட்பூலாவேர் நெற்பொரி பலம் வி
ழர்காடு கியாழமவைத்து காலாழாக்குவிதம் கொடுக்கத்திரும்.

தாகத்துக்கு.

பலம் அநிமதுரம் பற்பாடகம் சிந்தில் அறுகம்வேர் சந்தனம்
வில்லப்பழம் ஸிஸாமிசு வேப்பிர்த்ரு இவைகளைச் சமனாய் நறுக்கி
இரண்டிபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து சிறி
போதுக்கும் பிறியோருச் சூக் கொடுக்கத்திரும்.

வேறு.

புரியாமல் டை மிள ந வெப்பநுத்தி ராருவி இவைகளினி லே பாரபல் சமஸ்திபுக் டு. ஒமம் கிராசனிடை-க. பொரித்து நீர் விட்டுப் பாய்ச்சி இறுத்து மாலாநாக்கு பொக்காத தீரும். இவைக ளெல்லாம் இச்சாயத்தியம்.

வண்டு டிசுக்கு.

சம்பிளி கட்ட சாம்பலையும் புசைபுடலையும் வெப்பெண்ணெயிற் றுறைத்து அபானத்தில் வைக்கத்தீரும்.

சண்பாகி டிபீர்சல் இராமல் தோஷம் தாகம் வரட்சிக்கு.

அதிமனும் கோஷ்டம் திப்பிலி திரிதாதம் சந்தனம் சாந்திர பேதி லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி பற்பாடாமலகவாசி வகைக்குவிதா சனிடை-க. கோரோசனை-ச. இளநிலரைத்துச் சூன்ரீபோ மூர்ட் டிக்கொண்டு சர்க்காராயிற் கொடுக்கத்தீரும்.

குழந்தைக்கு மேலில் வெள்ளைக் கொப்பிளம் வெடித்தால்.

விளாயிச்சுவேர் செங்கழநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் இவைகளை ஒ ர்நிறையாய்நாந்துப் பூசத்தீரும் ஆவாடைமலையும் அல்லி இலையும் சமமாய்ச் சமுநீர் மண்புயிலரைத்து பூசத்தீரும்.

வயிற்றுப்பொருமல் வலியாத்தத்திற்கு.

ஒருவாம்பைச் சட்டியிலிட்டுக் கரிக்கி அதில் கோஷ்டம் விரா சனிடை-உ. சோமம்விராகனிடை-உ. கூடப்போட்டுவோமம் பொ ரியுப்போ ம ஒருபடி தண்ணீர் விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவை த்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சாம்பல் மண் தின்றதற்கு.

கிழக்காய் ரெல்லிவேர் விராகனிடை-க. கடுக்காய்த்தோல் வி ராகனிடை-உ. மிள ந விராகனிடை-க. புளித்தமோ ரிலரைத்துக் க லங்க சங்களை மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நொங்கல் ஆமம் மார்தம் பேதிக்கு.

வெள்ளாட்டிப் பழக்கை முசசக்திமண் ஆவாடைகொழுந்து வ னாக்கு ஷ்ருமிடி வசம்பு விராகனிடை-க. இவைகளைச் சட்டியிற் போ ட்டிடுக திப்பிடித்து வெக்தகின்சின் வெந்தயம் ஒமம் வகைக்கு விரா சனிடை-ச. போட்டு ஒமம் வரியுமபோது ஐண்டுபடி தண்ணீர் விட் டிக காற்படியாய் வற்ற வைத்து சங்களை மூன்றுவேளை கொடுக்க த்தீரும்.

எண்ணெய்த் தொங்குதற்கு.

மண்ணுங்கட்டையைச் சட்டிசிற்றோட்டிப் பழக்கவறுத்து ஒரு படி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்து-௧. போது கொடுக்கத்திறும்.

ஒருபலம் சிப்பாயைத்தட்டித் தண்ணீர் குறைவத்து ஒருங்குதண்ணீர் கொடுக்கத்திறும்.

கருவானுக்கு வேறு பிளையோம்

வெள்வாலையாவது முள்ளொலியையாவது அடிபுபடிப் கண்டித் தையாவது அதின்னொலையாவதுததையாவது ஆவினெய் பிளவேகவைத்து கழற்சியனவுகொடுக்கத்திறும்.

குழந்தையின் விநைவாதத்திற்கு.

குழந்தைக்கு விநையைப்பற்றிப் பச்சுத்தில் உப்பிசாய்க்காண்டு தாளில் அடித்தொடையைக் கையினால் பிடிநரம்புநரம்புபைப் பார்த்துக்கதிறை வேறுபித்தொண்டு விநைக்குள்கிவித்தடைக்குக் கிற்சும் பனவெடை பெருங்காயத்தை வெள்ளெய்யுண்டிவ்வைத்துச்சுட்டு முன்னுதான் கொடுத்த விளக்கொண்டையில் மஞ்சள்பொடியையாப்பாட்டு மத்திறைப் புண்ணிப்போடப் பொங்கிப்புண்ணாது ஆறும்போது விநைவீக்கம் அண்டவாய் வாசம் நிகழும்.

முடக்கொத்தான்சாறு விளக்கொண்ணெய் வகைக்குப் படிசாஸ். ஒரு கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கது, இவைவாயென்றுக்ககந்து அதில் அரிந்த சூன்ளி ஒதுசெய்க்கை ஒரு சாழற்பருப்பு மறைந்துப் போட்டிப் பதமாய்க்காய்சி-௨-௩கள் சதற்க்ச்சாயனவு கடுவைப்புக் காண்டிவறை பெண்ணெய் குடிக்கத்திறும்.

கருது திப்பிமினது வரம்பு ஓடும் வெள்ளுள்ளி சுழற்பருப்பு வெப்பங்கொழந்து வரைக்கொருமுள்சு விதமறைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டிப் பதமாய்க்காய்சி வரந்து ஒரு சிறு காண்டி விதமே நுகெங்கொள்ளத்திறும்.

பாணியேர் முடக்கொத்தான்வேர் கருது சுழற்சிப்பருப்புவகைக்குப் பலம்-௧. தட்டிப்போட்டுக்கொழந்துபெய்து சங்கனவுகொடுக்கத்திறும்.

கருது மிளகு வகைக்குப் பலம் அரைக்கால் கொச்சிமில் பலம்-கால், பூண்டு பலம் அரை சதற்க்சிப் பருப்பு பலம்-௨, இவைகளை

யசைத்து அரைப்படி சிறுமணக் கெண்ணெயிற் சிவச்சக் காய்ச்சி ஒரு சங்குவீதம்-௩-நாள்கொடுக்கத்தீரும்,

வசம்பு கழற்சியிலே உள்ளி வகைக்குப்பலம்-௧: தட்டி வெதுப் பியொத்தணமிடவும், குட்டி தத்தகாரி மீலையும் தைவேளை மீலையும் வெதுப்பித்தட்டிக் கட்டத்தீரும்,

கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் ஒரு கழற்சிப் பருப்பும் ஒரு விரகனெடை சிறுமுட்டி மீலையும் அரைத்துப்போட்டுப் பொறித்து ௩ நாள்கொள்ளத்தீரும்,

தைவேளை முடக்கொத்தான் மேனி மூர்க்கரைச் சாறனைவேர் வேர்சுயி வகைக்குப்பலம்-௧0: இவைவளையிடித்து ௩0 படி தண்ணீ ரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய்வற்றவைத்திருத்ததில் ௨ முத்தினதேத ங்காயைத்திருவிப்போட்டுப் பிசைத்து பால்பிழித்து ஒருபடி விளக் கெண்ணெயிற் கலந்து திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி ஒமம் கழற்சிப் பரு ப்பு வகைக்கு விரகனெடை ௩ அரைத்துப்போட்டுப்பதமாய்க்கா ய்ச்சி வடித்து ஒருசதுசுரண்டிவீதம் பத்தியமாய் ௩-நாள்கொடுக்க தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மசரைப்புழிநோயின் குணம்.

சீதமலமாயும் தண்ணீர்போலும் கருத்த நிறமாயும் கத்தரிக் காய்கசர்க்கிப் பிழிந்த சாறுபோலும் பிறவிர்ததியாகும்:

வேறு,

மலங்கருகி நின்று குதவாயிற் குத்திக் குமுறிக் குருதி விழும் மலத்துடன் சீதஞ்சிதறிக்காலும் உதப்பைதள்ளும் சீழ் வடியுளை ற்று நோகும்:

நிவர்த்தி.

மஞ்சள் ஈருள்ளி திரிகடுகு வசம்பு ஏலம் சிறுபூனைவேர்க்கரைமீ ன்றலைபலம் வீதம் தூங்கிச் சிறுபூனைச்சாற்று லாட்டி உறக்கு வேத ரெய்நிற் போட்டுப்பதமாய்க்காச்சி மெழுகுபதமாய் வடித்தொரு காசெடை கொடுக்கத்தீரும்,

உறக்கு ஆவினெய்யில் நாடிருவிமேனி கொழுஞ்சி தூதுவேளை வசம்பு சுஞ்ஞ மஞ்சள் வகைக்கொரு பாக்களவு அரைத்துப் போட் டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிக் கரண்டிறை கொடுக்கத் தீரும்,

வயிற்றுக்குறி விருதனஞ்ஞ:

எலிச்செவியும் முருக்கைவேரும் திரிபலையும் அறுக்கக் கியாழ ன்செய்து சங்களவு கொடுக்க மருமிபூசசியீரும்,

நாகப்பட்டி விருதுளிக்கு,

பாகதாராது கழிந்தாது விளக்குகின்றனாய் வரைந்து உழக்கு
 ன் நயக்குவாது அதில் சுற்று நரத்தை தாகுப்பதும் பூண்ட வசம்பு வ
 லுக்கு விசாரணைடைக, அரைந்தப பொட்டொன்று ஒரு கங்கு
 கொடுக்கவிரும்,

மும் புரசுவிறை பேய் பிரிக்கு. நிறண்டை வலகுக்குப் பலம்-க,
 டிடித்து அரைபடி திரிப்போட்டு நாவிலொன்றாய் வந்தவைத்து மூ
 ன்றுநான் கொடுக்கப் பூச்சிகள் பந்துபந்தாய் விழும் வுச்சா பத்தி
 யம்.

இவ்வாறு விரைவில் வெளிவரும் பதிப்பு, மிகுந்த புகழைப் பெறும். இவ்வாறு வெளிவரும் பதிப்பு, மிகுந்த புகழைப் பெறும்.

வினா 1 சனவரி 1964.

பூபதி மாத்திரை:

இதற்குச் சக்கு வெண்ணாறம் கெத்தம் வகைக்கு விராகனெடை
சு, ரெர்வாவம் வராகனெடை-சு, இவைபோ சந்திவெய்துதுளிர்ந்த
நிர் விட்டனாத்துப் பாசிப்பயறாவாய் உன்னைச்செய்து ஒழுண்டை
மை தண்ணிநிற்கொடுக்க ஊதுமாத்தம் பொருடல் வாழம் நீங்கும்
பக்கியமிக்கே,

அதிர்ச்சிக்குரிய பிச்சுக்கு முடிவாக

சாதினென்பம் வென்பது மறுப்பினைப் பற்றி, ஐயுணர்ச்சி கின்பற்றப்
புறாடுவதற்கு, வாஸ்தவம் என்பது உண்மை என்பதைச் செய்து கொடுத்த
ஆதாரமாகக் காட்டுவதற்காகப் பற்றி, மறுப்பினைப் பற்றி, மறுப்பினைப் பற்றி
மறுப்பினைப் பற்றி, மறுப்பினைப் பற்றி, மறுப்பினைப் பற்றி, மறுப்பினைப் பற்றி,

مجلسه ۱۳۳۳ - ۱۳۳۴

வெள்ளாந்தரத்தூண் வெந்நிலைவரைத்து விடாமனிடைக,
மிளகு விடாமனிடைவதண்ணி விட்டவரைத்து விடாமனிடை,
மஞ்சளை குவிந்த தண்ணிற் கறைத்துக்கொக்கும் வயறுபேர்த,
ம், இச்சரபத்தியம்.

சுண்பகப்புழுமாத்தினை.

சனப்பந் தலம் இலவங்கம் கொட்டம் கடுகுரோகணி வகைக்
(ந) விநாயகவிடை - க. நத்தியெய்தவரளம் விராசனிடம் கு வெநீர்வி
ட்டனாற் து-கால்-29 இது சிறையா டுண்டாடெய்து தேனிலாவது
சுக்கு கியாழசுகிலாவது கொக்கம்பெய்திட்டு.

தித்திப்பு சுகபேதி குழம்பு

ரஸ்தாலிவாழைப்பழம்பலம்-க0 திராகுப்பழம்பலம்-ரு ஓமம்
சுக்ரு மிளகு வசைக்கு விராகனிடை ந கடுகுரோசணி பலம்-ந
சுத்திசெய்த வாளம் பலம்-ரு. கடுகின்னெய் பலம்-க ஆவின்
னெய் பலம்-உ. புதியதேன் பலம்-ரு. இவைகளைக்கல்வத்திலிட்டு
ச சாமம் ஆட்டி விழித்தெடுத்தாற்சாடியிற் காற்றுப்போகா மல
டைத்துக்கொண்டு காசளவு அப்பத்திற்பலி அழுதிறசெய்க்கிய
சுப்பின்றித்தின்னும், நல்லசுகபேதியாகும் பேதி அதிகமானால்
வசம்பைர் சுட்டு இளவெங்கீரி லுரைத்தாவது சுடுகஞ்சி யாவது
சாணிப்பாலாவது நீவிவெர்க்கியாழமாவதுகொடுக்க பேதிநிற்கும்
இச்சாபத்தியம்.

சுகபேதியெண்ணெய்.

முருங்கைப்பட்டை மூக்கரைச்சாரணைவேர் ஈருள்ளி இவை
களைச் சமமாய்த்தட்டிச் சாறுவிழிந்து அதற்குநீர் விளக்கென்
னைய் விட்டெறித்து சரண்டிவிதம்கொடுக்க மலபந்தம் சுரப்பான்
சிரங்குதிக்கும், இச்சாபத்தியம்

வசூரி நூல்.

வசூரி விடரம் விருத்தம்.

பார்த்துவசூரி நூல்தொகுப்பைப் பண்பாய் மார்தர் தானறிய
கோர்த்து தேகச் சூடனைத்துங் குறிப்பிற் குணமும் சாத்தியமும்
நிர்த்துப் போய் பண்டிதருக்குத் திறகா யெடுத்த அட்டவணை
சேர்த்துப் பிணியுர் தானகலச் சிறக்க மருந்து வரைத்தோகே.

பனைமுகரி பாலம்மைவாகுதிநி கொள்ளம்மை கல்லுநிரிசு
கம்மை மொழந்தன் உப்புதிநி கரும்பனைச வெந்தயம் பாசிப்
பயறம்மை விச்சிரிபபன் நீர்க்குளுவான் தவனை என வசூரி பதி
னது.

காரணம்.

சரித்தில் வெக்கைமிஞ்சி மூலத்திற் சூடுகொண்டு மூலையில்
அதிககொதிப்புண்டாகி அஸ்தியிற் கனலேறி மேற்படி ரோகம்
சம்பவிகிறகு மேற்படி வியாதிகண்ட பேரைக்கண்டபயந்து இரு
தயங் கலங்கினாலும் மேற்படி ரோகம் சம்பவிக்குமெனச சொல்
லப்படுகிறது.

பனைமுகரிக்குணம்.

காய்ச்சல் நிகமாய்க்காய்ந்து உடல்கடுக்கும் கண்சிவக்கும்
கண்டனாண்டம் விக்கும் பெதுபாடு பிசற்றல்சன்னிதோன்றும்

பாலம்மைக்குணம்.

அகோரமாய்க் காச்சலடிக்கும் மூன்றுநாளிற் சிசுநிர்சூ
தோன்றி உடம்பு கடுக்கும் எ-ம் நாளில் காகோத்து சு-ம் நாளி
றங்கும் கடு-ம் நாளிற் ஆகோக்கியஸ்தானஞ் செய்க்கவும்

வருநிதிக்குணம்.

காச்சலதிமாய்க் காய்த்து ந-ம் நாளில் சிசுநிர்சூதோன்
றும் வாயாவித்தம்கூடும் எ-ம் நாளில் கீர்த்தடி கக-ம் நாளிலிறங்
கும் கீர்த்தாமை விரத்தங்காணும்.

கொள்ளம்மைக்குணம்.

காச்சல் பித்தற்ல் சன்னி வலிப்புத்தோன்றி ந-ம் நாளிற் சிசு
நிர்சூதோன்றி கக-ம் நாளிற்றங்கும்.

கல்லுதிருக்குணம்.

அகோரமாய்ச்சல் பெதிவாத்தகண்டு ந-ம் நாளிற் சிசுநிற்
சூதோன்றி எ-ம் நாளிற் சங்கங்கனிபோல் கீர்கட்டி. கல-ம் நாளி
லிறங்கும் கக-ம் நாளி ஸ்தானஞ் செய்க்கவும்.

கடும்மைக்குணம்.

காச்சலடித்த ந-நாளிற் சிசுநிற் கடுகுபோல் சூதோன்றி
உடம்பெல்லாம் அநிகமாய்வலிக்கும் மண்ணகட்டுங் குரல்கம்மும்
பேதிகாணும்.

மொழுகன்குணம்.

காய்ச்சல்மட்டாய் காயும் தேகமெல்லாங் கநிக் நும் இரம்பு
வழங்காது சீராய்வும் சாத்தல்காணும் எ-ம் நாளிற் சூதோ
ன்றும் ஒளஷதஞ்செய்யக் குணமாகும்

உப்புதிருக்குணம்.

காச்சல் கண்டு மூன்றுநாளிற் சிசுநிற் சூதோன்றி யுடம்பெ
ல்லாம் உப்புப்போலிருக்கும் ந-ம்நாளில் கீர்த்தடி எ-ம் நாளி
றங்கும் கக-ம் நாளில் ஸ்தானஞ் செய்து ஒளஷதங் கொடுக்கவும்.

சூரபனசைக்குணம்.

காச்சலடித்து எ-ம் நாளிற் சிசுநிற் சூதோன்றி உடம்
பெல்லாம் குத்தும் சநுக்கும் வகுரி யுள்ளெவாங்கும் பேதி ஏர்
சைகாணும் மலங்கட்டினால் ந-ம்நாளிலிறங்கு உடம்பெல்லாம்
விரிந்து ணமாய்க்கிரிமியுண்டாகும் பிரதகனையற்றசலாசம்பெல்
லாக்கும் உக நாட்சென்றால் ஸ்தானஞ்செய்து ஒளஷதங்கொள்ள
யும் புகதரோகங்கண்டவர்கள் பிதைப்பதறிது.

வேந்தையுக்கமைர் குணம்

தாய்ச்சலடித்து கூ-ம் நான் கொசிற் குருதோன்றி எ-ம்நாளில்
நீர்நட்டி கூ-ம் நான் இறங்கும் சது-ம் நான் ஆரோக்கிய ஸ்நானஞ்
செய்யவும்.

பாதிப்பறிற்றக்கமைநுணம்.

தாய்ச்சலடிபிறற்றயாமுண்டி கூ-ம் நான் கொசிற் குருதோன்
நுணம் எ-ம் நான் நீர்நட்டி கூ-ம் நான் ஸ்நானஞ்செய்து சரிதம்பிலக்க
மீமோதரனங் கொள்ளவும்.

விச்சிதும்பின் குணம்.

தாய்ச்சலடித்தும் கண்ணிவந்தும் வாக்திபேதி காணும் கூ-நாள்சி
மகிற் கொன்றிற் கொடுமெல்லாம் உடிகெபால் வாரியிட்டி மறைபும் எ-
நாள் ஸ்நானஞ்செய்யவும் வகிற்றுவிடாநுணம்.

நீர் குருவான்குணம்.

தாய்ச்சலடித்து கூ-ம் நான் சங்கம்பழம்போற்றேன் நுணம் எ-ம்
நாள் இறங்கும் கூ-ம் நான் ஸ்நானஞ்செய்து தேகத்தை குளிர்ச்சி
செய்யும்.

தவனைக்குணம்,

தாய்ச்சலடிக் கூடக்கவொட்டாது குலையைப்போல் வகிக்கும்
அன்னவொல்லாது கூ-ம் நான் கொசிற் குருதோன்றி கூ-ம் நான் இற
ங்கும் கசு-ம் நான் ஸ்நானஞ்செய்யவும்;

வநுரியதிசுப்படாதிருக்க.

அளவப்பரிசான்வெரை நாம்நி நீக்கியரைத்தல் புன்னக்கா
ய்ப்பரிமாணம் வெந்திற் கலக்கக் கொடுக்க வாக்திபேதி காணும்
மதியத்திற் கலக்கக் கொடுக்க வநுரியதிசுப்படாது, கிளாய்க்க
புருவிலுள்ள புருஷன்னை வெர் தவசி புருஷனை கவலை சுதன்ளி
தவனை கொடுக்காததன்னை விட்டி. தம்பு பிழிந்து சீரகம் ஒரு
வெர் தவனை யைத்தன் கலக்க காற்பு. விதிதம் தன்னை கொடு
கொடுத்தாது. புருவிலுள்ள கொழியவரை யில் சுதன்ளி இவைகளை
ஒர் இறைபாடு தந்து கொடுக்காததன்னை விட்டிபயிற்று வகிசுட்டி
காற்பு விதிதம் தன்னை கொடுக்காது. வெந்திற் கலக்கியத்
தை அவிக்கல் காற்றால் (1) சபு மறைத்தல். இறு கண்டைக் கா
ய்ப் பரிமாணம் உண்டை கொடுக்காததி யதிசு கொடுக்காது. வெ
ந்திற் கொடுக்காததன் அல்லது அளவ உண்டையை வநுரிக்கண்ட
பரிசு கொடுத்தாது. அல்லது ஆட்காட்டிற் குருகிமுட்டை பந்

தெட்டிடைத்து விட்டதிற் கொஞ்ஞ் சர்ப்பப் புழுங்கலரிசியை நனைபத் தக்கது போட்டுச் சுருமம் பதமாய்ப் பொரித்துச் சிமிசிலடைத்துச் கொண்டு காய்ச்சல் கண்டவுடனே மந்த அரிசியை மிட்டுவைப்பிற் கொட்டி வலதுகையாற் திரிகடி பொருவிபாறு கொடுத்தாலு மல்லது பனையபாத மட்டையைச் சுட்டித் திரிகடிப் பிடிமானம் வெநீரில் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வசூரிமட்டிம் படும் மேற்கொள்ளாது.

வசூரியுள்ளே கிராந்தினல்

இளநீரைபேற் பட்டைச்ச்சி வெநீரிலிவித்துக் கண் திறந்து அந்தநீரிற்றேற் றுவிறை முத்தக்காகவகைக்கு விராகனிடை (௫) அரைத்துச் சுலக்கையாவது அல்லது சீரகத்தை மட்டு மரைத்துக் சுலக்கி பாவது கூ போது கொடுத்தாலும் அல்லது மேதிக்கிடாரிச் சாணிப்பாலிற் பூராகம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனெடை (௬) அரைத்து மூன்று போது கொடுத்தாலும் அல்லது பரிங்காயிருக்கற் கருடப பச்சிக்கல் மான்கொம்பு காண்டாமிருகத்தின் சொப்பு இம்மூன்று ம் வவகைக்கு விராகனினைடை (௭) அரைத்து மான்கொம்புநனை தண்ணீரிற் கரைத்து காற்படிவிதங் கொடுத்தாலும் அல்லதுபிறு விலையை புதுசட்டிலிட்டு கோதாதத் தண்ணீர் விட்டு மூன்று மலசி அரைக்காற்படி விதம் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வசூரிபூரிக்கும்.

வசூரியின் பேரில் அதிசாரபேதி சண்டால்.

பிச்சிலிபிலையைப் புதுச்சட்டியிட்டு கோதாதத் தண்ணீர்விட்டு மூன்றுமலசி அரைக்காற்படி வீ விதம் கூ போது கொடுத்தாலும் அல்லது சுக்கு வேப்பூர் குது அலுமிச்சம்வேர் கோதாந்நிழங்கு இள வெதுப்பாய் வறுத்துக்கியாமுஞ்செய்து அரைக்காற்படி விதங்கொடுத்தாலும் அல்லது ஆல் அத்தி இந்தி அரசு மா ஒதி பேச்சி அத்தி காரா இலவகைந்நஞ்சும் சுக்குக்கியாமுஞ் செய்து கொடுத்தாலும் அல்லது பொன்முசு -டை கிராம்பு வேப்பரிச்சு இவைகளை ஒர் றி றையாய்க்கியாமுஞ்செய்து கொடுத்தாலும் பேதி அதிசாரம் பிற்பும்.

வசூரியின் பேரிந்நிப்பிடுதம் இரத்தங்கண்டால்.

முத்தின காவற்பட்டையை ஆயின்பால் விட்டிடித்துப் பிழித்து அடிக்கடி அரைக்கால்படி விதம் (௮) போது கொடுத்தாலும் அல்லது அவரை பஞ்சாங்கத்தை குகிறையாய் சட்டியிட்டு

வறுத்துத் கண்ணீர்விட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடு
த்காவுமா அல்லது பவரமசங் கொட்டைமைத் தட்டி யானை வப்
பப் கொய்து அரைத்து நிர்வாணத்தண்ணீரிலாவது தகிரிலாவது அ
ரைத்துச் சொடுத்தாலும் மத்தின சல்லத்தி வேர்ப்பட்டை சூரூபரி
சீராம் வகைக்குவிராசெனடைடு. வெள்ளாட்டுப்பாவி லெதற்குக்
சலவரி அரைக்காள்வடி. வதம-ங் போது கொடுத்தாலும் தண்ணீர்
குடங்கல் விடுத்து அடிமண்டியைத் தெற்றுவினையாற்றேழ்விடு
ளவையிடித்ததில் சதுசெய்திலை விர்த்து கிராம்புமிளகு வளார்கு
சாழ்த்து(1) விசா வறுத்தகண்டித் கொடுத்தாலும் சாள்ளியை
அவினெய்யில் வேகவைத்துக் கொடுத்தாலும் தூண்டு வில்வப்பற
தலாதர் சிதைத்து வறுத்தாதுபடி தண்ணீர்விடிக் கட்டென்றய்
வற்றவைத்து வடிவாடி யதில் அதிகவினையடி சிராம்பு வகைக்கொ
ருகாசெனடை வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு மன்று தினங்கொ
ண்டாலும் அல்லது சூரூபரிச்சாறு ஆவிசெய் சமன் கலந்து அரை
ச்சாற்பாவிக்கிதம் மூன்றுபோது கொள்ளக் கடுப்பு திர்த்தர். சீதம்
நிற்கும்.

வருநின்பேரில் அதிகாரசங்கண்டால்.

செத்தில் கோரைச் சிதர் குசுக்கு மேற்றோல் நீர்க்கி வகைக்கு வி
ராகனெனடைடு வெறுட்டி மயாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் அல்
லது மான் கொம்பைப் சோவையிலேச சாற்றில் (உ) கான் ஊரவை
த்து அதற்று மேற்பட மில்லையென்றதற்குக் கவாச்செய்து உரு
குவிற் புட்டபோட பல்பாது. அந்த பல்பாடு விராசெனடை-க.
மான்சொம்பு ஊரினத்தண்ணீர் கலந்து கொடுத்தாலுந்திடு.

வருநின்பேரில் சிலேஷ்டம கொஞ்சிற்கட்டித் தொண்டை கம்மிஞல்.

சாற்பாவல்செய்தாதுபடி அரைக்காடில் கோரோசனை விராகனி
டை. (காவு) உரைத்து உள்ஞ்சுருக் கொடுக்க கபம் வாங்கும்.

மாதலம் பூவைக்கியாழஞ்செய்து அதிற் கொஞ்சுத்தேயும் எ
லுமிஞ்சாதுவ விட்டுச் சிலகது சொப்பனிகமத் தொண்டை கம்ம
பாடனை திரும், இதைபுட்டுள்ளலாகாது.

வருநின்பேரில் கலங்கண்டால்

சூரூபரிச்சம் வேர்ப்பட்டை எலெதற்கில் விலாநீர்க் பற்பாட
கம் சாதுளம் கோரைக்கிதங் வகைக்கு விராகனெனடைடு. நறுக்கி
லெபோட்டுக் கியாழஞ்செய்து உ போது கொடுத்தாலும் மகரப்பூ

விராசனெடை சி. கியாழன், கொத்து அழிந்தகொடோசனை விராசனெடை-கால். உரைத்து ஆரைக்காயெடி பித்தம் மூன்றுபொது கொடுக்க சுரம் நீங்குவதும்.

வசூரிமினாஸ் மலசைச்சட்டி வயிறு உப்பிசைப் கண்டால்.

சாதுவாரி கந்தாண்டு வகைத் து விவர இனடை நி அரைத் து அம
ணர்கென்னெய்ப்படி அவரத்தா னிற கலந்தி க்கொளள மலசை க்ரந்தி
உய்யி ருந் திரும்.

தகத்திற்கும் கலங்கோட்டித் துணைவர் தொழில் விதம்.

[illegible]

வருகிறதால் கோத்திரத்தில் விளங்காவிட்டால்.

விசைத்தாள் துணிவிடப்பட்டவாள் (முல்பாவி) நிறைவா
தந்து கண்ணில் ஒத்தவாள் செய்தாள் அல்லது நிறைவா
வெண்ணெய்ச்சாறு மயிர்ந்துத் துணிவிடப்பட்டவாள் கார்
பா - தண்ணீரில் தொய்த்து கண்ணில் ஒத்தவாள் செய்த கண்ணி
வாள் மூலம்.

விழியில்வந்துவிவாசாதிருக்க.

வகுதி: காச்சவிடி சும்பேரது சுரன்னை மறுமனிதன் வர
ல் மென்று கண்ணிலூத வகுதிண்ணில் வரது

வருகிறதில் வாயால் உதிரும் (சூரதத்தம்) நீராணை

செய்து, தந்தை மூலம் பிள்ளை.

[illegible]

வருநினைல் கேரிநிம் குலைக்கட்டுக்கு.

பழங்குறை வைக்கோலும் வேப்பிலையும் சேர்த்தவித்து கூராவரை வேதுவிட்டு ஒத்திட்டுக் கட்டத்திரும்.

வேறு.

வட்டத்துத்தி ராமலம் வேசவைத்து கூராவரை வேதுவிட்டு ஒத்திட்டுக் கட்டப் குலைத்திரும்.

ஆளுந வருப்பண்ணுக்கு.

முத்திரைம்காயைத் திருவி அதில் புறியவினையின்மேற்றே லைப் பொடித்துப்பொட்டுப் பிசைத்து பிழியத்தரிசும் வரும், அதைப் புண்ணிரபோட ஆறும் விக்கத்திற்பவ வற்றும்.

வருநி யிறங்கினதன்பேரில் நடப்பிக்குங்கிரமம்.

பருத்திப்பிஞ்சு அத்திப்பிஞ்சு சாதிக்காய் நச்சிரகம் இவைகளை ஒர் சிறையாய் மோரிலரைத்து உண்ணுக்குக் கொடுக்கவும்.

அப்பால் வேப்பிலையும் மஞ்ஞரும் அறுதும் ஒத்திறையாயைத்து உச்சிமுதல் பாதப்பவரை தேய்த்துத்துளிர்ந்த சலத்தில் ஒன்றைவிட்டொருநாளாக மூன்றுமுறை ஸ்ரானஞ்செய்தவரும் வேப்பிலையும் மஞ்ஞரும் அரைத்துப்புண்ணிப்பிழியப்பின்பு தவிசைத்தேய்த்துக் குளிர்ந்த சலத்தில் முன்போல் மூன்றுமுறை ஸ்ரானஞ்செய்வித்து அதின்பேரில் அவரை யிலையை மோரிலரைத்து சிசிலுமீட்டலையும் தேய்த்துக் குளிர்ந்தசலத்தில் மூன்றுமுறை ஸ்ரானஞ்செய்வித்து அப்பால் ஆமணக்கெண்ணையைத் தேய்த்து உசிலில் அரைப்பிட்டு ஸ்ரானஞ்செய்வித்து மோரீரும் அன்னமுப் சுருள்ரியும் உண்பிக்கக்கொய்தால் நேகங்குளிர்ந்து பலக்குடி மேற்படி வியாதி கண்டவர்களுக்குக் கருவிகளானுடிகள் பலங்கெட்டிப்பதால் அறுதிவான் செல்லுமவரை சாரமாள ஒளபுதம் கொடுக்க லாது கொடுந்ததால் வியாதியை வினவிசுகும்

ம.மழுள்ளின் குணம்.

வருநி இறங்குவுன் ஸ்ரானஞ்செய்வித்தால் சுரங்காப்ந்து மறுமுன் புடைத்தி ரணங்காணுட.

அதற்கு விவர்த்தி.

சாதிக்காய் நறுக்குவலம் கிராம்பு சீராய் வகைக்கு விராகினிட- பொடித்துநீர்யாழஞ்செய்து அந்நஞ்சமன் பிப்பாசாபொட்டுள்ளிப்பாசாது செத்து முத்திது கொஞ்சர் தென்கிட்டு

மத்தித்து அமைக்காற்படி விதம் ஈழனுபோது கொடுத்து வட்டத்துத்தியிலேபும் ரூடனும் சமன் சேர்த்தாடைத்து ஆபணக் கொண்ணையில் மத்தித்து மறுமுள் சணத்தின்மேற் பூச ஆனும்.

வகுரியினற் கண்ணிற் பூவிழுந்தால்.

பனங்கூந்ததைத் தட்டிக் கண்ணிற் பிழிந்தாலும் அல்லது முருங்கைப்பூ நெடுஞ்சிப்பு நந்திடாவட்டப்பூ சேசன் ஒன்றுய்ச்சேர்த்துத் தட்டிக் கண்ணிற் பிழிந்தாலும் பூமாயும்.

பத்தியத்திற் கான பதார்த்தங்கள்.

எலுமிச்சம்பழம் பழம்புளி நெல்லிச்சாய் பனங்கற்கண்டு கொளுத்திக்கூடுவாநி பாசிப்பயறு சூவைக்கூடுவாநி வெள்ளாட்டு உப்புக்கண்டம் சாடை வெள்ளெலி உடுப்பு ஊர்த்தூவி வானழச்சகச்சல் அத்திப்பிஞ்சு சீமோர் ஈருள்ளி முடலையன்.

பத்தியத்திற் காகாப் பதார்த்தங்கள்.

மாங்காய் தேங்காய் இலுப்பை பெண்ணைப் பால்லெண்ணைப் ரோற்றிலி நெல்லாய் கொட்டைமுத்தாய் தாளிதாவாடை இந்தவாடைகள் தேய்த்திற் பரிசுப்பாய் பால்முது ௧௦ கடுப்பு கைகால் முட்டால் சம்பவிஞ்சு.

பாவாசுடர் முற்றுப் பெற்றது.

நயனவிதி.

நயனரோக விபரம் விருத்தம்.

சொல்லுமனித நயனவர்க்குத் தொகுத்த ரோக நயனவிதி புல்லுந் தொண்டூர் முடிவிகம் புலுந் முனிவ நானவர்கள் அல்லும் விபாதி நானக அழைந்தார் மார்த்து பலவிதமாய் வல்லவாடி நெருங்கும் வருவதுகொய்வொர் பண்டதரே. ௧

பாடும் வாதகாசமெனப் பசர்த பித்தகாசமுமாய் சேபன் சிலேதம் வதிகாசஞ் சிறந்த நிலாசமுமாய் தீநம் மூலிசாசமுடன் சைரி ரோஷ நாசமுமாய் காடும் மந்தாச நாசமுடன் கறுறு மித்தகாசமுமே. ௨

பேஷுங்கொபன் சலுநாயம் விளங்கும் படலம் பாலமுடன் தாடி மாலைக் கண்ணிற் கொதினியம் வெண்பா கப்படலம் பாடி மணியாய் வளர்த்தியுடன் பாலுமாத பதியத்தம் ஆவும் பாவணி சுற்றுமண் அழைப்பதுகூற்த் துண்ணாமே. ௩

ஆமே புனைவு சாகவெறி யனன் கோப மனல்கோபம்
தாமே புனுகர்சால் பரபரோகம் தாறும் ஒட்டுக் கண்பினியாம்
போமே நேத்திர மலங்கொடன் புகலும் பாய்ச்சல் நீரோகல்
நாமே சொன்னோங் கண்பிரிவு நவின்ருர் செயவோர்ச்சூர்தமுமே.

ஞர்தம் சுகர நமமுடன் கூறும் மகரம் கண்கட்டி
சாதம் பிழங்கண் றேவவலரி சாதுங் கூச்சம் ஆணிப்பூ
பர்தம் நேத்திர வாடிவுடன் பதாரம் புழுவெட்டாவினென
தந்தம் வலிப்பு வெள்ளெழுத்து சாதும நேத்திர வலிபாரே; நி

பாரே யமுதி விழிகேத்திரம் பசுருங் குருதி செஞ்சுடராம்
நேரே பெழுச்சி புவிசைச்சன்னிறைந்ந யினிகண்ணழிகண்ணும்
கூடு முடமரீர் கண்ணினறச்சி முதிர்ந்தொன் னுயரமுயணி
பாரே முயிவர் மாநதர்கட்டுப் பகுத்தார் விடாதி தொ துத்தாரே.

வாதகாசம் பித்தகாசம் சிலேதமகாசம் நீலகாசம் நீரோளி
காசம் நுமரிசாசம் மந்தாகாசம் இரத்தகாசம் சுவரம்பம்மில்லம்
படலம் வெண்மாகபடலம் மால்சான் விழியிழுங்கி மணிவளர்
த்தி மதியாதம் பருவனிகை சுற்றுக்கண் சுருங்கண் உளையு காச
வெரி அன்னகோபம் மனகொல் பரபரோகம் ஒட்டுக்கண் கண்
மங்கல் கண்பிரிவு நீர்டாசல் செவ்வெர், ஞர்தம் சக்கிரன் அமரம்
அச்சரம் கடகட்டி இருக்கண்ணெவ்விபபலம் கூச்சம்ஆணிப்பூ
புழுவெட்டு நேத்திரவாடி வெள்ளெழுத்து கண்வளையு நழிவிழிக
கண்ணுநி செஞ்சுடர் எழுச்சி புவிநதகண் அழிகண்முடமடிக்
கண்ணினர்ச்சி முதலான கண்ணோகம், கூசு

அவைவகன் தொன்றுமிடம்.

வாதகோபத்தால் சாவியிழிவி ளிடத்து நடு-ர் சிலேதம் கோ
பத்தால் வெள்ளை விழியினிடத்து உட-ம் பித்தகோபத்தால் இமை
யோசத்தில சுவ-ம் கடைக்கண்ணில் நடு-ம் பித்தகிறது.

அவைவருவதஞ்சுக் காரணம்.

மாதாமயங்கத்தாலும் அலத்தி லக்கினி யநிகரிப்பதாகிலும்
மேகநீராலும் மலச்சடடினாலும் தலைவாட்சிமினாலும் எண்ணெய்
முழுக்குத் தவிராமலும் அதிக கிணத்தாலும் கக்வெயிலில் ஒ
யாது நடக்கிறதாலும் அசிகையை யெக்கிறதாலும் மணலி லுங்
சகற்றினார் அவதிப்பவதினாலும் தாபகுலம் அடக்கி நித்திரை
செய்தாலும் ஆழந்தபார்வைபினாலும் மேற்படி ரோகங்கள் சம்ப
விற்கும்.

வாதகாசத்தின் குணம்.

விழிவிங்கெக் கடுத்துத் தணற்போலெரிந்து வீர்வடிபும் நித்திரை ஏற்றும் வராகு.

நி வ ர் த் தி.

ஒருபடி ஆவிசெய்யில் நற்சிறக மொருசிறங்கை அரிந்த சுருள்ளிபடி (கால்) நத்தைச்சதை ஒரு எலெய்ச்சங்காயப் பிரமாணம் இவைகளைக் கைதத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு சிறு பூனைச் சாற்றை முத்திக் கண்ணிற்பிழிந்து அப்பால் மேற்படி நெய்யைக் கட்டியாவது அல்லது முள்ளி ஆவரை அல்லி நீலமுருங்கை இவைகளின்பூவை ஓரளவாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்து அப்பால் மேற்படி செய்யும் தேனுக்கூடி ந் களிம்புசெய்து கண்ணில் திட்டியாவது நெல்லெண்ணெய் படி-உ நெருஞ்சிச்சாறு முலைப்பால் ஆவின்பால் வகைச் சாப்படியரை வீதம் இவைகளை ஒர்கிறையாய்க் கலந்ததில் கல்கார் சிற்றமுற்றிவேர் கொன்றைப்பிசின் அதிமதூரம் விளாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி சிறுநீரைவேர் கொஞ்சந்தவ கோஷ்டம் எலம் வகைக்குப்பலம் (ச) இடித்து எட்டுப்படி தண்ணிரிற் போட்டு உ-படியாய் வற்றவைத் திறுத்துக் கூடவிட்டுச் சடாமாஞ்சில் சாஸ்திரபேதி வகைக்குப்பலம்-க. ஆவிசெய்யிலரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து முழு விவரத்திற்கும்.

பித்தகாசத்தின் குணம்.

வெள்ளைவிழியில் வெண்மேகம்போல் நீர்படர்ந்து சுருவிழி மிற்பாடி உஞ்ஞத்துப்பிரமாணம் வெண்மையாய்த் தோன்றும்.

நி வ ர் த் தி

சுரு திரிசரிது அரிதாரம் அதிமதூரம் புங்கலித்து பீதரோ கணி துத்தம் மனோசில இவைகளை ஒர்கிறையாய் நத்தியாவட்டை படிச் சாற்றிலரைத்துக்காய்ந்து தேனிலுரைத்துக்கண்ணிற் போட்டு சிற்றமுட்டி முடிபுசுடை நுரும்பைசித்திற் கொடி உத்தமதாவரி தாமரைவளையம் வகைக்கு 30 பலயிடித்துப்பதத்துப்படி தண்ணிரிற் போட்டு இலாந்தியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் அதிமதூரம் சண்பகப்பூசெவியம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி எலம்லவங்கம் வகைக்கு ஆன்று விராசகளை ஆவின்பாலி லரைத்து போட்டு ஒருபடி நெல்லெண்ணெய் விட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுவிவரத்திற்கும்.

சூரியாசத்தின் குணம்.

கண்விங்கிக் கடுப்பும் வலிவுங்காணும் பினைகட்டும்.

நிவர்த்தி.

நாருக நுத்தம் புங்கம்வித்து இந்துப்பு சங்கு மிளகு மஞ்
சன் இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஆவின்பால் விட்டகாத்து மேற்
படி கெய்பிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு கண்ணில்
வார்த்தும் ஆவினெய் சூன்விச்சாறுவகைக்குப்படி. சு ஒன்றாய்
சுவைத்திற் செங்காநிற்சிறிந்து சிந்திற்றண்டு ஏலம் மல்லி விலா
மிச்ச வெட்டிலேவர் சண்பகப்பூ கெல்லி முன்விவகைக்குபலம்-கால்
ஆவின்பால்கொத்து போட்டுப் பதமாய்ச்சாய்ச்சி வடித்துமுழு
வாத்திருா.

நிலகாத்தின் குணம்.

சண்ணிசாயை யடுத்துச் சற்று சுணங்குபோல் வெளுரிக்
சாறு, பாசிபோல் நீர்ப்படர்ந்து ஒளிமயங்கும்.

நிவர்த்தி.

வெங்காசம் நுத்தம் நுருக சாசடைவேர் பலளம் பிங்கா
ளேரி பரலாகர்ப்பூம் சாஸ்திபேதி இவைகளை ஓர் நிறையாய்
மாதளம்பூர் சாற்றிலைந்நூல் சமியுசெய்து சண்ணிற்போட்டு
பாதரி பசுமூர்தை பருத்தி கொஞ்சுநீர் முடக்கொத்தான்
இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-கால். கல்லெண்ணெய்ப்படி-சு.ஒன்
ருய்க்கலத்திற் தசாம் சடாமாந்சில் ஏலம் மல்லி நான்னி கோஷ்
டம் வணாந்துபலம்-கால். விதமகாத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடி
த்து முழுநிலாத்திரும்.

நிரோனிகாசத்தின் குணம்.

சண்ணிற் சலங்கோர்த்துத் திரண்டு சநிழிவினடியில் பூப்
போல் நோன்றியது திபபொறிபோல் ஒளிவிடும்.

நிவர்த்தி

நங் நுமிப்பு பஞ்சாகர்ப்பூம் சமமாய் எலுமிச்சம் பழர்சாத்
திலும் கெளரி நம் நுமிப்பிபாலைத்துக்கொண்டு கண்ணிப்போ
ட்டும் ஆனந்திப்பிலி அதிமவகை சக்கோலம் வெள்ளிலோத்திரம்
சுக்கு திரிபில் வகைந்நூ பலம்-சு வித்தும் ஆவின்பால்கொத்து
ஒருபடிசெய்யிப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுநிலாத்திரும்.

நீர்ப்பாய்ச்சலின் குணம்.

விழி கொத்து சிவந்து அனடிபோலெரிடும் அருவிபோல்
கோஷ, பர திவ்வெரிக்கும்.

நிவர்த்தி

குறிவைப்பல்லி ஆறுசு தந்தம் குளிரென் றக்கு இவைவாய் ஓர்
ஓறையாய் தேனும் முலைப்பாலும் வட்டிச் சூழல், போலனாத் து
க்கொண்டு கண்ணில் தீட்டியும் சாயாந்தகை ருருவானதும் உறு
ந்து கம்மந்திராய் உத்தமதாஸ் கைவெள்ள மணித்தர்காவி நந்தியா
வட்டம் இவைவாயின் சாறு வரைத் துப்படி (பால்) கல்லெண்ணெய்
படி-௧. ஆவினெய் படி-அரை இவைவாய் ஒன்றும் ிரத்ததில் வெ
ட்டியேர் கிலாமிர்சவேர் வரைத் துப்படி-௧. அநிமகூடம் கோஷ்ட
டம் சர்தனம் மஞ்சிட்டி. குருவை சர நுப்பை கண்டில் சடாமாஞ்
சில் கார்த்தோலம் வகவாசி இச்சுபடி தான்றிச் சாய் வரைத் துத் து
ந், உ-விதம் அரைத்துப்போட்டுக் காப்பிசு வடித்து முதுவாந்
தும்.

அன்னதோபமென்ற அனல் தோபத்தின் குணம்.

நயன கொந்து சிவந்து வலித்துப் புடைத்துத் தீர்ப்பொடுகெற்
து வீரவடியும்.

நிவர்த்தி.

மாதும்புடிமாதும்புடி பட்டாபத்திரம் ஓர்ஓறையாக் கல்
வந்திட்டு முலைப்பால் கி ிசு சிவந்ததுத் துளியில் முடித்து கன்
ணித்திழிந்து இதனடியில் வருதி நயனவாயில் ஒன்றை முதுவிர
ந்தும்.

முலைப்பால் கல்லெண்ணெய் வரைத் து படி-௧. விதம் கை
ததித் கோஷ்டம் சண்பப்படி-௧. அநிமகூடம் முத்திராசு கிலா
மிர்சவேர் வெட்டியேர் சர்தனம் வகைத்து படி-௧. விதம் கொற்
படி பாலினைத்துப்போட்டுக் காப்பிசு முதுவாந் தும்.

கற்றைஞ்சாறு வெட்டித் தாய்ச்சாறு கல்லெண்ணெய் வரைத் து
படி-௧. ஒன்றும் கை வகைத்து கைப்பிசு முதுவிர வகையில் பட்டா
கற்பூசம் புணுகாட்டம் சர்தனம் காதிராய வரைத் து சர்தன
கவிதம் பொடித்துப் போட்டு வடித்து முதுவிரத்தி தும்.

பிரிதற்கண்ணின் குணம்.

சர்தனம் கார்தம் செவியம் வெள்ளிச் சாறு வரைத் து
த்தம் துரு வெண்கலம் இவைவாய்லாம் து ஓ ஓறையாய் சூழ்ந்த
மலர்ச்சாற்றில் அறைத்துத் தர்த்தெய்து ஆவினெய் பட்டம் முலை
பாலாறு அறைத்துத் கண்ணிற்போட்டுத் தந்தும்.

அத்தம் தருசு கம்பிணி சுட்டசாய்பல் தலைமயிர் சுட்ட சாயி
ல் வளார் தவிர்ச்சிவிட க. சிவிகைவல்லுத்தி. அத்தொடிர் சா
ற்றல் ச-சாயர் அனாதலுந்நிய பின்பு ஆகின் வெண்ணெயைச்
கட்டி, சுகம் படிபாடி அனாதலு கண்ணிலு றிடடிவாத தீரும்.

ஆயிர்பாடும் தாடுவெண்ணையும் வகைச்சொருபு கிறிதந் தல
த்தின் திசிறு மாட்டம் தொன்னவெர் அதிகதடம்பு டிப்பால்
சொட்டார் சச்சனம் பலம் துதிவைவாடெவர் கல்மறம் சன்பாபுது
தடம் சடாமாட்டம் வகைச்சுத் தருசு-சு. இவைகளை இவசில
வை, உப்போ மீச்சாய்ச் சுவைத்தொண்டி கொற்பு பிசெய
சமயிர் கொண்கைச் சண்ணிற் கொட்டித் தந்த மெண்ணெயை மரு
சிவாத்தி தும்.

காசவெறித் துணம்.

சாழ்த்தைப்பார்த்து பின்பவிதனைப் பார்த்தா விது டியோற்
டுவல்லம்.

நி வ ர் த் தி.

வாதுருவைபரிசுதும் துய்ப்பு கொம்பு பச்சைகப்பிழைச் சந்த
னம் சன்பாபுது பிசெய்சனம் வவங்கப்பத்திரி வெண்ணைச் சாடை
வேர்வகைச்சுத் தருசு-ச. வெண்ணைப்பொடி சுரஞ்சு-சால். இவைக
ளைத் தேனில் சாதுபாம மாட்டம் கண்ணிற் கொட்டு கல்லெண்ணெ
ய் ஆயிர்பால் மேற்படி தமிச்சுதண்ணிர் வகைச்சுப்படி-ச. இவை
களைக்கலர் துதிற் சத்தனம் தெவதாதம் பெரிச்சம்பதம் முத்திரிப ப
ழம் பாட்டி தமையபால் தாமரைப்பூ மேலம் வவங்கப்பத்திரி மல்
லி கொல்லிழைவி வகைச்சுப் பலம்-சு. இவைகளை மேற்பு பாடுகொ
ட்டிபெயாட்டுக் காய்ச்சி வடிவதுத் தலுரு துக்கவ காசவெறி கண்
மயத்தம் பித்தநிர் தலைமயிர் தும்.

புனாக்கின் துணம்.

கண்பங்கலாட்டம் மருவம் அரோமாய் தேதானும்

நி வ ர் த் தி.

தலைமயிர் தருசு-ச- சத்தம் சுரஞ்சு-ச. இவ் பொடி சுரஞ்சு-
ச. இவைகளை பிளம் டைர் சாற்றி வகைச்சுத் சமிவகைச்சு மேற்
படி சாற்றிவகைச்சு சாணலி டித்தி தும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு மருவின் கல்லெண்ணைப் ஒரு னுவி இ
வப்பையகைப்படி சாற்றி தண்ணிலில் து துண இவைகளைக்கொண்டு
ய்க் கலந்து வாய்ச் சாற்றி து கண்ணிற் கொட்டி வகைச்சு தும்.

[illegible]

பலரை விசுவநிலை -ஐ. துத்தம் நரச லகாஸ் , விசுவ
நிலை காட் பினைவாய் வந்ததன் பற்றார்ப்பு லகாஸ் , பா.ய
மெய்யு முடிபாபாவி நகரம் மக் கண்ணின் கொட்டு வந்ததும்.

கனம் அமைச்சர் அவர்களே, கி. பி. 1951-ம் ஆண்டு நவம்பர் 1-ல்
அதற்கு உத்தரவுகள் பற்றித் திட்டி, 1951-ம் ஆண்டு நவம்பர் 1-ல்
அதற்கு உத்தரவுகள் பற்றித் திட்டி, 1951-ம் ஆண்டு நவம்பர் 1-ல்
அதற்கு உத்தரவுகள் பற்றித் திட்டி, 1951-ம் ஆண்டு நவம்பர் 1-ல்
அதற்கு உத்தரவுகள் பற்றித் திட்டி, 1951-ம் ஆண்டு நவம்பர் 1-ல்

[illegible]

கன்னென்னென்ப, பலாவிட ருத்திரன் வலங்குப்பல.
-க. ஐயவகன் பாடினபா லென்றது. இங் காம்பசி வந்த
புழைவரத் திரும.

ம. பி. ம. க. த. து. அ. பி.

சன்கிஷ்ணு உ பத்தினிக்குட மகோதயம் கிரஹ ஸபா
18 சூரியமுக்தம்.

நி வா ர்த் து.

சுடர், நனாசும் தந்தனாடு துர் கவையாய்த் தேநனிவாய்த் து
வ்வாவிடையாய்த்.

இதன்மீது விசாரம் இத்தொகுப்பினுள் புகுந்தால் தீர்த்தி
வைத்துப் புகுந்தால் புகுந்தால் புகுந்தால் புகுந்தால் புகுந்தால்
புகுந்தால் புகுந்தால் புகுந்தால் புகுந்தால் புகுந்தால் புகுந்தால்

இந்நிலை நீங்காவிட்டால் இந்த மறு சத்யாபை சம்பந்தம்
கொடுக்கவேண்டியது இராஜாஜியோடு. அப்படி ஒரு பிரச்சனை
நிலைநிற்கக் கடினமென்பது. ஆகவே இதை முறைத்து இராமன்
நீர்மம்.

இதிலும் பிங்காவிடால் இறந்தபிற்புறம் பட்டிதான். லொன்றை ஊசியைத் தூசி இரண்டிதான். பிங்காவை அகலி லுர் லொன்றைப் பட்டிதான். பிங்காவைப் பட்டிதான். பிங்காவைப் பட்டிதான்.

ய்து கொண்டு மேற்படி சாற்றிவைத்துக் கண்ணிற்மிட்ட வரத் திரும்.

மேற்படி பிரயோகங்களைச் செய்யப்போது நினைப்பிற் சொல்லியிருக்கிற மருந்தைத் தயைபிற்பெய்தது அன்றடம் ஸ்ரானஞ் செய்துவந்தாற் பட்சில் அருந்தித் தோன்றும்.

கண்மீதம் பித்தம் நீர்ப்பாய்ச்சலுக்குத் தளம்.

சந்தனம் அதிகமாயிற் வகைக்குப் பலம்-ஈ. பரிசீலனாவுஞ் சிறிது இவைகளை அவின்பால் விட்டனாந்துக் கொதிக்க வைத்துத்த நியற்றளமாய்ப் போட்டு அருந்தித் தேய்க்கு ஸ்ரானஞ் செய்து வரத்தீரும்.

பற்போகத்தின் குணம்.

கண்ணிடைமீதுள் இரத்தங்கட்டி நினைந்து இளமாமிசம் போலிஞ்சீரும்.

கண்ணிமையைப் பிதிக்கிக்கொண்டு அதிற் சீராம் பொடிபை த்துவிற் பெய்ர்ச் சீரையாற்றிற் பித்தம் பொக்க புவிவினை வையடிந்துப் பாராழிந்து குழம்பாய்ராய்நி ஓன்றாய் கண் ணிற் புறவளைப்பிட்டு அத்தம் அருக இன்றுப்பு இவைகளை ஓர்நறை யாய் உப்பிச் சாற்றில் மைபோலவைத்துவந்தி அப்பால் செய்யு ள்வேனும் விட்டு களிப்போ வைத்துக்கொண்டு கண்ணிற் போட்டு வரத்தீரும்.

சலகுப்பத்தின் குணம்.

கண்ணி விழிபில் நீர்போந்து இமைவெங்கிற் கதிந்துவலிர்கு ம்பினைச் சாட்டும்.

நிவர்த்தி.

வெண்குன்றிப்பருப்பு அதின்வே நம்வெள்ளைக்காக்கணம் துடி ம் அறிவியையு முலைப்பால் வார்த்துரைத்துநுட்டிக் சரிமுரெய் துதேரிதவைத்துக் கண்ணிற் போட்டு அதிண்ணப்பாளை அவரை மனத்தாக்களி விரிந்தருவை இவைகளைச் சாறு கல்வெண்ணெய் அவின்பால் வைத்துப் படி-ஈ. கோஷ்டம் மட்டிப்பால் அதிகமாய் ம் உடலில் வைத்துவோ மேலவ்வகைத் து சாற்பல விரமவைத்து பிட்டு மீட்டாய் கொண்டு வுருவெத்தீரும்.

பிள்ளத்தின் குணம்.

கண்ணிமை பருகைப் புழுமையடி நீர்ப்பட்டி த்திரண்டுபுடைத்து விப்பிச்சாறு தும்.

நிவர்த்தி.

கண்ணிமையை உருத்திப் பிடித்து ஊசியாற்குத்தி புரிந்துப் போட்டு ஆவின்பால் செய்கின்றனெனம் மூன்று மொன் றியக் க வந்து கரண்டி மற் றாய்ச்சி யதில் எள்ளைப்பொடித்துச் சிலைக்குடி ற்று தேய்த்து கெற்றிப நுவம்:ன்னம் இவைகளில் ஒத்தனஞ் செய் னு பச்சைகார்ப்பூதத்தை செய்விற் பொடித்துப்போட்டு ஏற்றுநொ திக்கவைத் து அதில் னுணியை நீள்த்து இமைசின் பேறிற் போட்டு பெருங்காமமுஞ் சேகமும பொடித்துத் தண்ணீராகிப் புனைகமாட் டிவர்த்தி நும்.

செவ்வேர்குணம்.

கடைக்கண்ணிக்குந்து வெள்ளை யிழியெவ்வுஞ்சிகப்புதுப்போ ட்ரெவ்வியோட்டிப படர்த்திடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

மேற்படி மானா ஊசியால் துரட்டி புரித்துப் போட்டு வெ ழுவாவை முலைப்பால்விட்டுத் தட்டிக் கண்ணித் திழியத்தீரும்.

பரிவணியைக்குணம்,

கடைக்கண்ணிற் சதைவளர்த்து படர்ந்து உருத்தி வலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஊசியிற்றுச் சதையையைத் துட்டி புரிந்துப் போட்டு அதி ம துரத்தித் தட்டி ஆவினெய்யில்போட்டுச் சவக்காய்ச்சி கண்ணிற்கட் டி வந்தாலும் தீரும்.

அல்லது வெங்கனப்பொடி தனையோடு வெள்ளைக் கற்பொடி து த்தம் இத்துப் ப இவைகளை யோர் திறையாய் ப றர்த்தாற்றி லனைத் துவர்த்திப் பின்பு வெண்ணெய் கூட்டிக் களிம்புபொலனைத்துத் த ண்னிற் பட்டி வந்தாலும் பருவணிகை சதைவளர்த்தி ரீங்கும்.

படலந்தின் குணம்.

வென்கிழியிற் பாலாடைபோல் மாம்பர ர்த்தி நுக்கும்.

நிவர்த்தி.

மேற்படி பாசை ஊசியிற்றுநீரட்டி புரிந்துப் போட்டு மேற் பட்ட அதிமதா செய்யைக் கண்ணில் வளர்க்கத்து. அல்லது திரி கடுகு அத்தம் செஞ்சர்க்கனம் வெள்ளைச்சாணை வெர் தாமரைக் கிழங்கு பாசைகற்பூரம் இவைகளை ஓர் திறையாய் முலைப்பால் விட் டனைத்துக் கடுகுவெய்து மேற்படி பாலிவைத்துக் கண்ணிற்

புத்தரையும் அல்லா அன்னைக் கால் மாட்டத்தோல் சங்கு தி
 னெய்யுந் தன்மொடு இவையன் னுள் ளறையாய் பழச்சாற்றி
 ளைத் தன் கண்ணிற் றிட்டி வந்தா னுள் ளகபடலமும் நீங்கித் துணை
 யாகிட.

வெண்மாதர்ப்படலத்தின் துணை

விழிய வெண்மாதர்ப்படலத்து காகதத்துக்குத்தெய்தும்.

விவர்த்தி.

புத்தரணியை அந்தம் அரக பர்ணாகப்பட்டும் திரிபுருகெல்லி
 ய்ப்படல பம்புப்பாடி பனிகெர்ன் இரம்பு பொட சையோடு
 கடுப்பார் சிறகையோ பொன்னங் கணியோர் வெட்டினோர் ஒ
 ிட்டதாமையோர் வணைத் துணையானிடக. இவையனை யாழித்
 தபழச்சாற்றியும் காணி ிரத்தியும் அனைத்து ய் அசெய் அழகை
 யாழித்தாற்றித் தண்ணில் தி ிடவந்தா ளும் அல்லா கர் து திய
 மொது சகல அரிதாரம் புங்குப ப்பு அநிமதும் அந்தமிநதோ
 சணி மகேசல பன்றித் தாழ் ஆமைமொடு புலககம் வெள்ளிநோ
 லக் கொஞ்சலும் புலககம் இவையன் னுள் ளறையாய் நத்தியாவட்
 டபுத்தாற்றித் துணையானையர் தாழ் அசெய் தக்கொண்டு தேனி
 லாவதுழல்பாணிலாவது உரைத்துக்கண்ணிலிடபடலம் வெண்மா
 சப்படலம் ஆவிப்புகழும் பிழும்.

மாதைக்கண்ணின் துணை

மாதைகெத்தி விந்மித்ததுபொற் காணும்.

விவர்த்தி.

புரியம்பு கொம்பு வெள்ளைக்காக்கணம்மேல் அநிமதும் அந்
 தம் அருக நிகர்த்தம் முத்தபலவாமசமபாய் அமீர்தம் பழச்சாற்
 த் ளைத்தன் கையுசெய் அகொண்டு மேற்பு சாற்றி இவைத்து க
 ண்ணிற் றிட்டமாலும்.

வெயிலையை மைபொ கைத்துக் கொழிப் பித்தற்குக் கவ
 சஞ்செய்து உயிரகார்த்துற் கட்டு உகாம் கொழி அந் துக்குக் கொழி
 த்தா ளும் அல்லா கொழிப் பித்த முன்பொல் வெண்பயிபபொ
 டுத்தா ளுன் னாய் வித்திற் றவையும் மின்னிட்டன் புருவையும்
 வேற்றியும் கசக்கி வித்திற் றவையும் மூங்குபட்டை நந்திக
 ம் சஞ்சல வெண்கை சைத்துக் கொழித்தாலும் இவையன் னுள் ளவை
 யாவது மகிழ் வித்தையாவது அல்லா காட்டாமணக்கின் முத்

தையாவது அழிந்துச் சிதைப்பாவது முடிபாலி அழைத்தல் போடப்படும்.

பொன்னுவனாவேன வெள்ளாட்டுப்பாலி அழைத்துப்போட்டாலும் வெள்ளைச் சாடலோ வெரைக் காடிவிடும். அழைத்து போட்டாலும் மின்னிப்பாசி மயிற்றுத்தம் வெள்ளைச் சாடலே வெர் ஓர் ஹைய சதார்பினைச்சாறு கிட்டவரத்தக மிய செய்ந்து முடிபாலி அழைத்து போட்டாடும் தீரும்.

விழி கிருங்கிற் துணம்.

ஒரு வேல் காடிமுதல் மதிமம்வரை தட்டி விடாய்வுகிற் குத்துடைத்து இடிக்கும் ஒருவேலம் மச்சம் வெரை மிதக்கும் பொலிந் தும் அப்பால் காட்டுவெச்செல்ல விழிநிற் சதைவோங்கி மூடும்.

நிவர்த்தி மேற்படி குளம்மண்டலுடன் மிளகு விவாசனிடையெழுச்சல் என்று தவசு மருங்குமலம் ஒரு கொட்டைப்பாக்கு மிதமானம் இவைகளைக் கிடைத்தல் வெட்டியில் முடிக்கும் முடிப்பாலி அழைத்துத் தாறு சாமரத்திற்காடவினை விழித்திழித்த பன்மைட்டைச்சாறு மணிப்பாறு அவின்பால் வரைச்சூப்படி அழைக்கால் விதங்கலந்ததில் கிறுகினைவேரை ஒரு எழுபெரங்காய் மிதமானம் அழைத்தபோட்டித் தழும்பாய்க் காக்கச்சிற் காணிற் தலைநிற்றையிட்டு மானமில் வரானது செய்தும் காட்டில் அவின்பாசிற் சர்க்கரை கலந்து கொடுத்தல் அசனத்திற்று அவின்பாறுந் தவிருஞ்சேர் தது இசாபத்திடைய்க் கொண்டுவதற் தீரும்.

மாலசாசத்தின துணம்.

கண்ணுறுத்தி வலித்தெரியும் சருவிழி சற்றெகலங்கியிட்டு மும் திபம் வேலுமச்சாட்டிம்.

நிவர்த்தி இந்துப்பு மஞ்சள் நாடடைவெர் துத்தம் இவைகளை வர்க்கையாய் பதரிச்சாத்தல் அழைத்தும் மயிறொய்ந்து முடிபாலி அழைத்துக் கண்ணிடெத் தீரும்.

கடைக்கண்ணிற் பலசாடும் மணிப்பா கொடுவதுதம் உடைவது மாலசுத்தும்.

நிவர்த்தி மிளகு கொம்பொடி ஒரிடத்தாமனைவெர் தட்டொடு துத்தம் மணிக்குகல் வகைந் தவிவாசனிடையேரை வலத்திற்று முக விவாகனிடையே அழைத்துத் தழும்பாய் பதரிச்சாத்தல் குன்று

கான் அரைத்துச் செபடிச் சிவிலிடைத்து மருந்து மறையும் படி.
மேற்படி சாற்குணைத்துக் கயிறு கொய்து முலைப்பாவி குறைத்து
ம் கண்ணிற்றி டி வந்தாலும், மரமேகாசனிலை-2, சாமப விரா
கனிலை-2, ஆந்தர் விராசனிலை-2, சங்கு விராசனிலை-2, தாம்
படம் விராசனிலை-3-4, இவைகளை பழந்தாற்றி னறைத்துக் கயிறு
கொய்து ஆவினொய்யில் உரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும்
நீரும்.

மேற்படிச் சித்தமணங்கின் வேர்ப்பட்டையை மிடித்து இரண்
டு படி தண்ணீர் போட்டு வரவைத்து வந்து வடித்துக் குழம்பா
ய்ச்சாட்டிச் சுவைத்திட்டு, மந்திரம், தூதரன் சர்க்கரையுமசம
மாசீர்த்து மைப்பொலையைப் பின்பு தென்விட்டு களிப்புபொல
வைத்துச் செண்டு கண்ணிற் போட்டு வந்தாலும் துத்தநத்தை எது
மசசமபுர ராதநிலைத்துக் கயிறு செய்து முலைப்பாவி குறைத்
துக்கண்ணில் துவட்டிவந்தாலும் நுகும்.

மேற்படி மிசையொகங்கள் கொய்யும் போது காலைில் முலைப்
பாவி மிளியைக்கறைத்துக்கொடுத்தவைத்துத் துணிபிற் சட்டி. ஒ
த்தனஞ்செய்தும் கண்ணிற் புறக்கையமிடும் மாசீர்த்து மிளியை
துவறும் துத்துப்பும் சர்க்கரையும் வெதபரித்துணியில் முடிந்து ஒ
த்தனஞ் செய்து வரவு.

மந்திரகாசத்தின் குணம்.

கண்கற்றெல்லாம் வரைபுண்டாவி அரிப்பெடுக் தும் கண் சிவந்
து வலிக்கும் விழ்ச்சியுக்கும்.

சிவந்தி துத்தம் துத்தவரைத் தும் விராசனிலை-2, சிவிலரை
பொன்றாங்காவி டிலுந்தாமலை இவைகளின் கவர் கைக்கொரு
பாக்கையுள் துரிசம பழந்தாற்றி மைப்பொலையைத் தக் காசுபொ
ல்கிலைக் கட்டித் காயவைத்து, கட்டித் துத்தம் மதுசாடிக்கொ
ண்டது, கான் துத்தனை வெரித்துப் பழந்தாற்றிச் சிவிலி டைத்
துக்ககாண்டி என்ன பிசமாணம் கண்ணில்விட்டு குமரிமணி வெவி
ட்படுத்தி பொன்றாங்காவி இவைகளின் எது மலைலெண்ணெய் ஆ
வின்பால் வரைபுப்படி-2, சிவப் புளா கொகில் விஷ்ணுகாந்திவி
லாயிச்சுவை வெட்டி வெர் கொத்தபயிற் கொட்டும் வகைக்கு படை
ம்-2-3 விதமாக ஒரு பொ. மிளியைக் காய்ச்சி வடித்து முடிந்
தநீரும்.

உளைவு கண்ணின் குணம்
கண்மணியினுள் எப்போதும் உளைந்து வலிக்கும்.

வெள்ளைக்காக்கணுவேர் விராகனிடை உ வெண்துன்றிவேர்
விராகனிடை உ வெள்ளைக்காக்கணுவேர் விராகனிடை உ மஞ்சள்
விராகனிடை உ துத்தம் விராகனிடை டு துரு விராகனிடை உ
இவைகளை எதுமிச்சப் பழச்சாற்றிலதைத்து கயிறுசெய்து முலைப்
பாசிலுரைத்தக் கண்ணிசிடத் திரும்.

கண்ணுளைவு சண்கருங்கல் ஒட்டுக்கண் மலம் தகண்
முதலான விபாதிக்கு மாத்திரை.

துத்தம் இரும்புப்பொடி முத்து முட்டைத்தோல் பச்சைக்
கர்ப்பூரம் வரைக்கு கழஞ்சு க செம்புப் பொடி கழஞ்சு உ பொன்
மஞ்சாடி க பவளம் வெள்ளி வரைக்கு கழஞ்சு அரை பொடித்து
போட்டு எலும்புச் சாற்றிலும் முரங்கைப்பூச்சாற்றிலும் கா
டிரிலும் தனித்தனியே அரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலாவது
அல்லது கோசலம் ரெய் முலைப்பால் வரைக்குபடி அரைக்கால்
ஒன்றாய்க்காலத்து நீர்வற்றக் காப்ச்சி வடித்து ரெயிலாவது வரைத்
துப்போடத்திரும்.

வரண சக்கிலம் உழைவிற்கு.

திரிபலை தேந்ருவிரை தாமரை மணி ஒர்நிறையாம்க் குமரிச்
சாற்றிலதைத்து முலைப்பாசிலுரைத்து உக நாள் கண்ணிற்போட்டு
வரத்திரும்

சுருங்கு கண்ணின் குணம்.

குவளை முண்ணை நாட்டுநாட் கண்கருங்கும்.

நிலந்தி சங்கு சாரதம் கடல்தரை உள்முயர்ச்சுட் செவாற்
பொடி இர்துப்பு மஞ்சளே சயிலம் பித்தோகணி பச்சைப்பூசு
சுமாய் கந்தியாவட்டா பூச்சாற்றிலதைத் தலர்ச்சி பின்பு வெண்
ணையைக்கட்டி மைப்போலரைத்துக் கண்ணிற்றிட்டிலதை சுருங்கு
கண் முதலான விபாதிக்குந் திரும்.

ஒட்டுக்கண்ணின் குணம்.

கண்ணிலெப்பொழுதும் நிரோய் நிரந்திரம்.

விவாத்தி துத்தம் துரு உள்முயர்ச்சுட் சுமாய்ப்பல்
கடுக்காய் கரி இவைகளை ஒர் கலையாய் ஆவின் வெண்ணையாலரை
த்துக் கண்ணிற போடத்திரும்.

மலங்கு கண்ணின் குணம்.

வாக்கவத்சிற் கண்ணின் நீர் செம்பிப் பாலில் மலங்கும்

விவர்த்தி எழுத்திராய்பழத்தைச் சுத்திசெய்து கல்வத்திட்டு
ஆவின் வெண்ணையைக் கூட்டிக் களிப்போலரைத்துக் கண்ணிற்
பட்டி இதனடிபிற்கண்டிக்குத் பச்சுவத்தைசெய்துவரத்தீரும்.

கண்மத்தர்தம் சீர்ப்பாய்ச் சல் மலங்கள் பித்தத்திற்று.

சந்தனம் குமரிமணி அபிமதாரம் லாகர்து பலம் க இவை
காற்பபி. ஆவின் பாலரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி தலையில் நளமி
ட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

இமையுழிந்து நீர்வடிந் து பரபரந்து வேதனைண்டால் சதி
டைச்சாய்ச்சி ரெத்தியிற் கூடத்தீரும்.

கண்கட்டிக்கு.

கண்ணி விளா கங்கு இவைகளின் வேலும் அபிமதாரமும் ஓர்
நினைபாய் மைபோலரைத்துக் காடிநிற் சலக்கிக் சரண்டிபற் கொ
நீர்கவைத்து இருபடிததடியால் களிப்போற்றேய்த்து விழியிற்
கொஞ்சமேபோட்டுக் சட்டியிற் பூசத்தீரும்.

முடமயிருக்கு

சென்பகப்பூ சந்தனம் சிறுகாகப்பூ வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்
வேர் கங்கண்டு சாதிக்காய் தக்கோலம் சீத்திற்றண்டு வகைக்கொரு
கழஞ்சுவிதமரைத்து எட்டுப்படி தண்ணிரிப்போட்டு ஒருபடியாய்
வற்றவைத்து அதை பீச்சாங்குழலினால் விழியிலடித்து மயிரையு
திர்த்து அரிநாசம் இந்துப்பு செம்புப்பொடி இவைகளை ஓர் நிறை
பாய் துளசுர் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரை
த்து விழியிலிட்டுவந்தாலும் சீனிக்காசம் துத்தம் துருசு மயிள்முட்
டைத்தோல் கோழிமுட்டைத்தோல் வகைக்கொரு கழஞ்சுவிதம்
பொடித்துக்கொண்டு எட்டுப்பிரமானம் விழியிற் போட்டு வந்தா
லும்தீரும்.

இருண்டவிழிக்கு.

நெல்லிழள்ளி புளாவிற வெள்ளுள்ளி சிறுகிற இவைகளை
சமபாய் மெழுகுபோலரைத் துண்டாசெய்து முலைப்பாலிலுரை
த்து விழியிற் போட்டு வந்தாலும் ஆவாசங்கரி கடுக்காய்க்கரி சவுக்
காரம் வரைந்து சீராசனிடை க துருசு விராகனிடை சால் எலும்பு
விராசனிடை க இவைகளை பசுவின்பால்விட்டு மைபோலரைத்துக்
துளசைசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து விழியில் தீட்டிவந்தாலும்

துத்தம் துருசு வெட்டாரணியேர் சோசிவரைக்குந் தமஞ்சு க
எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாட்டிக் கயிறுசெய்துக்கொண்டு புளியரி
லைச்சாற்றிலாவது அவிநிலைச் சாற்றிலாவதுரைத்து. விநிதேற்பொ
ட்டுவந்தாலும் திரும்.

அருடரப்பாய்ச்சுவத்து.

நெட்டுநொடுக்கிலையா கசக்கி கிழிமித்பிழிந்துவா கீம்பா.

கண்ணொரிசிந்து.

மாநளம்பூ நந்திரசம் நெரிஞ்சிவாய் இவைகளை ஒர்க்கிற
யாய் பனைமுட்டைச் சாற்றிற்றிசட்டிக் கயிறுசெய்தொண்டு முலைப்பா
லிற் குழப்பி கிழிமில் தீட்டிவந்தாலும், பொருத்தனம் சாஸ்திர
பேதி தேற்றுவிரை இவைகளை ஓர் கையையாட்டி வெண்ணொசிற்
குழப்பி புறவளையமிட்டி வந்தாலும், ஒதுபு. ஆளின்பாடில் ஒந்
பலம் பொன்னுங்காணி வேரைவாசலிற் கலக்கிக் காய்ச்சிபுரைச் சூத்
தக்கடைத்து வெண்ணைதரட்டி கிழிமித்போட்டு வந்தாலும் திரும்.

சொம்படிப்பட்ட கண்வேதனைக்கும் கோரைப்பட்டதும்.

மன்சட்டியைக் காயவைத்து அதில் முநுகந்தாழை எரிய
விட்டு விழியிலாவிட்டிதது புளியரசுவது துளசித்தழை வலாக்
கொருடி. அடுக்காய் கடு இவைகளை கறுக்கி பிட்டுகட்டி வெட்டி
ய்க்கட்டி ஒரு சொட்டுசாறு விழுகாவிழிந்து வெறுப்பததுடன்
ஒத்தனஞ்செய்து அப்பாவுத்தர் சாற்றில் எலுமிச்சம்பழந்தொடு
கட்டாவது அல்லது கொழிமுட்டைத்தோடு வெண்ணொர்க்கியலை
திப்பிவி தேற்றுவிரை மிளகு இவைகளை ஒர்க்கையாய் எலுமிச்
சம்பழச்சாற்றிலவைத்துக் கொடுக்கவைத்து புறவளை யமிட்டாவது
அல்லது கஞ்சாங்கோரை வேரை மேர்படி சாற்றிலவைத்து புற
வளையமிட்டாவது அல்லது மண்ணுங்கட்டியை பழக்கக் காய்ச்சி
யதில் முலைப்பாலாவது முடிக்கியிசா. ஏவது விட்டு ஆவிவிடத்து
மேர்படி கட்டியை யவைத்துக் கண்ணிற புறவளையமிட்டாவது,
ஆவினெய் சிவகுமணக்கெண்டை கல்லெண்டை பொன்னுங்காணிச்
சாறு இவைகளை யோரளவாய்க் காய்ச்சி, சிறுகிற பதமிட்டு பொ
ன்னுங்காணி ஒர்க்கித்தாமரை வெள்ளைக்காகாணன் சிவநிறை
இவைகளின் வேரைச்சமமாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மைபொ
லாட்டி புலர்த்தி அப்பால் அவின் வெண்ணைகட்டிக் கலிம்பிப்போ
லரைத்துக் கண்ணிறபோட்டு வந்தாலும், அல்லது நெக்காய் நெ
ல்லி சமூலமும் சுதுள்ளியும் ஓர் கையையாட்டுகைத்துத் துளியில்
முடித்து கண்ணிபிழிந்துவந்தால் வேரத்தையாடும்.

உண்ணிற் புழுவெட்டுப் புண்ணுக்கு.

துத்தம் தூறு வெள்ளைப்பாஷாணம் இவைகளைவகைக்கு விசாகவிடை-சு பொன்னங்கனியிலைச் சாற்றிலும் கிருகிரைச்சாற்றிலும் ஒருநாளரைத்து வில்லைத்தட்டிக் காயவைத்து மேற்படி மூலிகைகின்னேவர்களை விளாங்காய் பிதமானமடைத்துக் குகைபிடித்து அதில் மேற்படி வில்லைகளைவைத்து பொதித்து புளியம்பரணிக்குள் வைத்து புடம்போட்டு ஆவின்வெண்ணைகூட்டிக் களிம்புபொலவைத்துக்கொண்டு புருவத்திலிட்டுவர புழுசெத்து புண்ணும் மயிர்முளைக்கும்.

வேறு.

வெள்ளைக்கீலையில் எருக்கம்பாலைபூட்டி நிழலிலுலர்த்தித்திரியரிட்டி விளக்கிற் பன்னெய்விட்டுந் தீபமேற்றி புதுச்சட்டித் தூரில் ஊமத்தஞ்சாறுபூசு மைப்பற்றவைத் துதித்து விளக்கெண்ணையில் மதித்துக்கொண்டு கண்புருவத்திற் போட்டுவர குணமாகும்.

வேறு.

விராலைக் குடல் சிலம்பு நீக்கி காயப்போட்டு மைபோற்பொடித்துக்கொண்டு கண்ணிமையிற் பனைவெல்லத்தைபூசி யதினமேல்மெல்லிய வெள்ளைவேட்டியிற் வெண்ணெயைத்தடவிமூடி அதின் மேற் பொடியைத்துவி ஓரிரவு மல்லாக்காய்படுத்திருக்க புழுவெல்லாம் அணியில்வந்து ஒட்டியிருக்கும் காலையில் மேற்படி துணியை தண்ணீர்நீப்போட்டுப் பார்த்தால் புழுவெல்லாக் தண்ணீரில் மிதக்கும் இச்சப்படி மூன்றுநாள்களெய்து அப்பால் கவற்றிலோட்டி யிருந்த நாட்பட்ட எலும்பை தேனிலாவதரைத்து புருவத்திற் போட்டுவர புழுவெட்டுபாறி புண் ஆறி மயிர்முளைக்கும்.

வேறு.

முத்தெருக்கஞ் செகிவேரை முலைப்பாலிலுரைத்து புருவத்திற் தடவிவர புழுவெட்டுமாறி மயிர்முளைக்கும்.

கண்புவுக்கு.

தேட்கொடுக்கிலையும் கந்தியாவட்டப்பூவும் ஓர் நிறையாய்க் கசக்கிக் கண்ணிற் பிழிந்தாலும் சிறுகிளாவேர் கடுக்காய் இந்துப்பு பழம்புளி இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலில்விட்டுத் தட்டித் துணியில்மூடித்து நானொன்றுக்கு மூன்று தபாவாக மூன்றுநாள் பிழியத்திரும்.

முகமுசுக்கைகிலையும் நற்சீரகமும் ஓர் நிறையாய் முலைப்பா
விட்டுச் சிதைத்து யிழிய குணமாகும்.

உத்தமதானியிலையும் நற்சீரகமும் ஓர் நிறையாய் முலைப்பால்
விட்டுச்சிதைத்தது யிழிய குணமாகும்.

உத்தமதானி நெருஞ்சில் முரங்கை இவைகளின் பூவும் வெ
ள்ளைச்சாரடைக்கொழுந்தும் நாய்வெள்ளைக்கொழுந்தும் சூளுள்ளி
யும் நற்சீரகமும் வகைக்குவிராகனிடையுரை வதம் முலைப்பால்
விட்டுச் சிதைத்துக் கண்ணிற் பிழிய குணமாகும்.

பூராகம் வெள்ளைக் காக்கனுவேர் வெள்ளைச் சாரணுவேர்
துருசு துத்தம் பலவளம் துத்து செம்புப்பொடி பொன் ஓர் நிறை
யாய் ஊமைத்தஞ் சாற்றுவரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலி
ரைத்து விழிம்போட குணம் ஆணிப்பூவும் மாறும்.

வேறு.

கனாவாயோடு துத்தம் துருசு ஓர் நிறையாய் குப்பைமேனிச்
சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துபோட்டு வந்
தாலும் வரட்டிலா அந்திமல்லிகை ஒலைத்தாமரை நந்தியாவட்
டம் இவைகளின் பூவும்வேரும் துத்தம் துருசு ஆமையோடு வெ
ந்தமதையோடு பலவரை இவைகளை ஓர் நிறையாய் பனைமட்டைச்
சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்துநொண்டு மேற்படி சாற்றிலரை
த்துக் கண்ணிற் பிழிவது குணமாகும்.

வேறு.

சீனிக்காரத்தை பிங்கனிவிட்டு எலும்பச்சம்பழச்சாறுவிட்டு
காயவைத்து அந்தச்சீனிக்காரமும் பச்சைக்கர்ப்பூரமும் ஓர் நிறை
யாய் முலைப்பாலுரைத்து கண்ணிற் பிழி வந்தாலும் பூமிநுந்த
கண்டிறத்தின் காற்பெருகிடைக் கயிற்றினுறக்கடி உத்தமதையி
பூவைக் கசக்கிக் கண்ணிற் பிழிந்து வந்தால் குணமாகும்.

பூவெள்ளெழுத்திற்கு.

பிதரோகணி நற்பலளம் சாரடைவேர் இவைகளை சமமாய்த்
தண்ணீர் வுரைத்துப்போட வெள்ளெழுத்து வாங்கும்.

ஆணிப்பூவுக்கு.

துத்தம் பலவரை தேற்றங்கொட்டைமனோசிலை தகையோடு
மிளகுதிப்பிலி சேவல் நெஞ்செலும்பு வகைக்குக் கழஞ்சரை இ
வைகளை எலும்பச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து காடி.

ஆத்மாட்சாமிர்த

யிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும் அல்லது கடல்நறை மிளகு சினிக்காரம் அதிமதுரம் வெண்காரம் கடுக்காய் துருசு அத்தம் மடுனுசிலை அரிதாரம் திப்பிலி செம்புப்பொடி ஓர் நிறையாய் எலமிச்சம் பழச்சாற்றிலைத்துக் கெயு செய்து முலைப்பாடுவாரைத்துப்போட்டு வந்தால் குணமாகும்.

வேறு.

கந்தைக்கூடு மிளகு ஆமைபோடி முதலைப்பல் பன்றிகொம்பு கொவல் கெஞ்செறுமடி வெள்ளி புலிராம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பால்விட்டு மைப்பாலனைத்துக் கெயுசெய்துக்கொண்டு தேனிலுரைத்து தண்ணிலிட ஆணிப்பூழுனை மாறும்.

பூபடலம்-அதிமாங்கிஷ்வரைத்திந்து.

ஆமைபோடி முதலைப்பல் யானைத்தந்தம் தேற்றுவிறை துத்தம் துருசு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் காடிலைத்து கெயு செய்து மெற்பு தண்ணிலுரைத்துப்போட்டுவா குணமாகும்.

பூபடலத்திந்து.

கடுக்காய் திப்பிலிவெண்காயம் கந்தைக் கடல்நறை வெள்ளிலொத்திரம் வகைந்துக் கெஞ்சு க சங்கு பவளம் துருசு வகைந்து கெஞ்சு இவைகளை முரும்பாபூசு சாற்றிலைத்துக் கெயு செய்து கண்ணிற்போட்டுவா குணம்.

முனை-ஆணிப்பூவுந்து.

துத்தம் துருசு சினிக்காரம் வெள்ளை காக்கனாள்வெர் வள மூலிப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் பவளம்டைச்சாற்றிலைத்து கெயு செய்து கொண்டு முலை பாலிலுரைத்துக்கண்ணிலிட குணமாகும்.

அல்லது புளியங்கிலையை எலமிச்சம் பழச்சாறு விட்டுச் சிதைத்துவிழிந்து அதிற்றேற்றுவிறையும் பச்சைக்கூரம் உரைத்துப் போட நிக்கும்.

பூபடலம் காசத்திந்து.

முத்து பவளம் துத்தம் துருசு பளிங்குக்கல் பிங்கானேடு காரியம் இரத்தம் சினிக்காரம் வெண்காரம் வெந்தயம் தலையோடு வகைந்து வீரானிடை க எலமிச்சம் பழச்சாற்றிலைத்துக் கெயு செய்து முலைப்பாலுரைத்துக் கண்ணிற போட்டு வா குணம்.

குந்தத்திற்கு.

பர்வைசர்ப்பூசம் காரியம். மூன்றுள் திப்பிலி மிளகு இவைகளை ஓர் சிறையாய் கந்தியாவப் பூதர்சார்நிலைந்து சமீபசெய்துக்கொண்டு மூலப்பாடுவதைத் கண்ணிற் போட்டு வந்தாலும் புளியம்சொழுந்தை சிபித்து சாறுபிழித்து குழம்பாய் சகாயசிக் கலவத்திட்டு இத்துப்புறுத்தம் அருக வளைக்கு விராகனிடை-க இவைகளை பொடித்துப்போட்டு அரைத்துலர்த்தி பின்புர்தன் விட்டுக் குழம்புபோலவைத்துக் கண்ணிற் போட்டு வந்தாலும், இது ப்பைப்பிண்ணுக்கு விராகனிடை-க. ஆத்தம் துருச வளைக்கு விராகனிடை-உ. இவைகளை காய்கிலைநீற்றுக் கயறு செய்துக்கொண்டறி லுரைத்துப்போட்டு வந்தாலும் நிற்கும்.

சந்தம் அமரத்திற்கு.

சங்கு இந்துப்பு பரிந்துரல் மூன்றுள் சந்தமும் மனோசுலை மிளகு இவைகள் ஓர் சிறையாய் அவினபால் கிட்டரைத்துக் கயறு செய்துக்கொண்டு தேனிலைநீற்றுக் கண்ணில் திப்பு வர நிற்கும்.

இழிகண்ணுக்கு அதுவே இமைதிறத்தகன்.

வெண்காசமும் மயிர்சட்டசாம்பலும் ஓர் சிறையாய் கெய்யாலரைத்துக் களிம்புபெய்து கண்ணிமைபிற்போட்டுவந்தாலும், கல்வத்திற் சங்கிலிச்சாறு பிழிந்து குழலிமாற் களிம்புபோலரைத்து விழிமிற்போட்டுவந்தாலும், சேங்கோட்டை கட்டாசியும் துருசும் ஓர் சிறையாய் பொடித்து அவின் வெண்ணைகட்டி களிம்புபோலரைத்து இமையென்பிற் போட்டுவந்தாலும் இழிகண்மாரி உதிர்ந்த மயிர்முனைக்கும்.

குத்தம்புலிந்து.

சிறுகளை பொன்னுங்காணி வெட்டாமனை வெள்ளைகாக்கணுள் இவைகளின்வேர் தேற்றலினை மண்டையோடு காய்ப்பல் சேவல் மாபெறும்பு ழுத்து பலவாய் இவைகளை கந்தியாவட்டம் புஷ்பச் சாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்தி பின்பு கல்லெண்ணெயிட்டு களிம்புபோலரைத்து கண்ணில் திப்பு வர நிற்கும்.

அழிகண்ணிந்து.

இந்துப்புச் சந்தியாய் விளையும் ஓர் சிறையாய் வெண்ணையாலரைத்து செம்பு பாத்திரத்தி லப்பிவைத்திருந்து சளிம்புபுரிப் பகையையானதின்பேரி லெடுத்துக்கொண்டு கண்ணிற் போட்டு வர

தாலும், அல்லது பூராந்தை துணியில் முடிந்து உயிர்காந்தலிற் புதைத்தெடுத்து அதற்கு சிறர் நாவற்கொழுந்து சேர்த்து எலுமிச் சம்பழச்சாற்றி லரைத்துலர்ந்தி வெண்ணைக்கூட்டிக் களிம்புபோ லரைத்துக் கண்ணில் நீட்டி வர அழிகண நணம் சிங்கிரன் தீரும்.

கண் புண்ணிற்ரு.

துந்தம் துருச வரைக்கு விராகனிடை-உ. இரந்தம் விராக னிடை அரை மிளகு விராசனிடை-கால். வெற்றிலைச்சாற்றில் மை போலரைத்துலர்த்தி அப்பால் வெண்ணைக்கூட்டி மைபோலரைத் துக்கொண்டு புண்ணிப்போடத் தீரும்.

ரேவற் புவை பறுத்தநில் வருகிற இரந்தத்தை மூன்றுநாள் இருபோதுபோட குணமாகும்.

தேத்திரவாயுபிம்ரு.

துந்தம் துருசவரைக்கு விராசனிடை-உ. சினிக்காரம் விராக னிடை-உ. இரண்டு சேங்கோட்டையைச் சுட்டகரி இவைகளை ஆவின் வெண்ணையாலரைத்துக் களிம்புசெய்து விழியிற்போட்டும், தாமரைக்கிழங்கு கொல்லக்காய் பொன்னாங்காணி இவைகளின் சாறு சிற்றமணக்கெண்ணை இளநீர்வைகக்கு படியரை நல்லெ ண்ணை படி-உ. இவைகளைக் கலந்தநில் விலாமிச்சம்வேர் தாளி சபந்திரி ரண்பகம் சிறுநாகம் சந்தனம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோ ட்டம் வகைக்கு படி-உ. இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுக்கிர குணமாகும்.

தேத்திரவாயு மண்டையிடிக்குக் கைலம்.

பொன்னாங்காணி ரையாந்தகரை காத்தொட்டி கர்ப்பூரம் வெற்றிலை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணை விளக்கெண்ணை ஆவின் கொர் வரைக்கு படியரை மேற்படி பால் படி-உ. இவைகளை கலந்த நில் மிளகு சந்துரி மஞ்சள் கருஞ்சீரகம் கந்திரகம் பூண்டு ஏலம் சிராம்பு சந்தனம் வாய்விலங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-ச. மேற் படி சாறுலரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுக்கிர குணம்.

கல்லெண்ணை படி-கால். சிரா செங்காறநீர்ச்சாறு படி-கால், இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பூண்டு பால் அரைக்கால்நிள கு படி-ச. வெந்தயம் படி-ச. இரத்தப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து நல்ல முழுக்கிர குணமாகும்.

ஒளிமயங்கம் வெளிமயங்கத்திற்கு.

முயலின் புழுக்கை சுட்டராமப்பன் ஆவிகெய்கி. மைப்போலனைத்து விழியில் தீட்டிவசத்திற்கும்.

விழியில் நீரோத்தத்திற்கு.

பச்சைச் சூடத்தை பொன்னுங்காணிச் சாற்றிலலாத்து ராசி யில் நசியஞ்செய்து அலாங்கொழுந்தைச் சட்டியில் வறுத்து ஆன ன்பால் தெளித்து விழியில் ஆவிநீடித்து அகநகட்டை ஆவிநீட் டை கருங்குங்கியைச் சதகுப்பை மூம் சுந்து மினது வசம்பு மஞ் சள் இவைகளை ஒர் கிழையாய் பொடித்து வெட்டியில் பருத்தியுந் ட்டி திமிரகொளுத்தி ராசியிற்புகைபிடிக்க சாஸ நீரோத்தமுந் தீரும்.

குறி வளர்த்திற்கு.

துத்தம் துருச சிவந்த செங்கடபொடி இவைகளை ஓர் கிழையாய் மருங்கிழங்கை வாட்டி பிந்தையாற்றில் மைப்போலனைத்து உலர்த்தி மின்பு ஆவின்வெண்ணை சுட்டி மைப்போலாட்டி. குட்டி வன்மேடபோட குணமாகும்.

கண் கூச்சத்திற்கு.

மேப்பங்கொழுந்துர் சற்றைமடல் கடுக்காய் தேற்றுகினை. இவைகளை ஒர் கிழையாய் முலைப்பாலிலாட்டித் தொதிச்சவைந்துப் புறம் வலையமிட்டு பொன்னுங்காணிலேர் அதுமதுமம் இவைகளை முலைப்பால்கிட்டு ராசிக்கி வெட்டியில்கட்டி முலைப்பாலில் வுரவை த்து விழியில் நானொன்றுக்குச் ச. 11 சரம் விசுத்துக் கண்டியில் கெய்யை வெதுப்பி அதில் மெற்படி பொட்டனைத்தை கனைத்துவெ துப்பத்துடன் ஒத்தனம்போட குணமாகும்.

இமைநதடிப்புக் கிரிப்புக்கு.

அரப்பொடியைச் சக்கிலைச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் சங்கப் பழச்சாற்றிலும் மயனமா பனாத்துலர்த்தி கல்லெண்ணை விசுத்து கனிம்புபோலனைத்துக்கொண்டு விழியிலிட குணமாகும்.

கண்சிவப்பு நீர்வடிதலுக்கு.

பருத்திலினைப் பருப்பு மரபுள்ள திரிங்கு இவைகளை ஒர் கிழையாய் மைப்போல் பொடித்து விழியில் தாக்கியும் பு. பால் சுந் தியாவட்டச்சாறு சுட்டிநீர் பனைம் டைட்டாறு புறமச்சாறு முலைப்பால் ஆவிகெய் வகைக்குகால், புடி விரம் ஒன்றாய்க்கலந்து

அதில் சத்தனம் மரமஞ்சள் பனங்குருத்து வகைக்குக் கழஞ்ச அரை இவைகளை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து விழியில் விட்டுத் தலையில் காலைமீல் தேய்த்து மாலைமீல் ஸ்ரானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

கண்ணிவடிவப்படி படலத்திற்கு.

தேற்றுவரை கமிர்ராய்தோல் புரியவரைத்தோல் இவைகளை மைபோல் பொடித்துத் தண்ணியில் புடித்து முலைப்பாலில் உறவைத்து விழியில் பிழிந்துவர குணமாகும்.

விழிகண் குருநி.

நன்றிப் கொந்த செங்கல்லைப்பொடிக்கி வடிகட்டிக் கல்வந்திட்டு ஆவின் வெண்ணை தேன் கல்லெண்ணை இவைகளில் வகைகளில் வகைக்கொடு சாமரை தளிப்பாய்ச்செய்து விழியிலிட்டாலும் பேய்ப்பிரிவென்ற வொட்டியில் தினைபோற் கதிருண்டாயிரும் அதைக் கசக்கி விழிற் பிழிந்துவர குணமாகும்.

கண்வலி மணிவளர்த்தி ஆணிக்கு.

சரப்பகம்-500 காரெள்ளுமலர்-க00 கந்தியாவட்டம்-க00 தொளசுவேர் சங்குதலையோடு வகைக்குக் கழஞ்ச-5. அத்தங்குழஞ்ச-2. இவைகள் புரியமலர் சாற்றிலும் எலும்பிச்சம் மலர் சாற்றிலுமறைத்துக் கபிருகவி முலைப்பாலிலுறைத்து விழியிலிட்டுவர நீங்கும்.

கொக்கிடுப்பு குந்தல் அமரம் கணவலி.

கருவிரைகற்றுகுஞ்சொறு கிளாங்காய்ப் பேமாணம் சிளிங்காரம் விடாநிலை அரை சுருள்ளி விராகன்-5. இரூப்புகிட்டம் விடாநிலை-15. இவைகள் சிதைச சிவெட்டியில் முடிஞ்சொஞ்சும் புரியைய ஒலத்திங்கலத்தி யதில் மேற்படி பொட்டணத்தைக் கொதிக்கவைத்து குட்டேன் கண்ணிலொத்தனஞ்செய்து ஒருதுளி கண்ணிற் பிழிந்து சர்க்கரையுடன் கெல்ல முள்ளி மிளகு பொன்னுங் காணி கருவின கற்றுகுஞ்சொறு சமன்கட்டி ஆவின் வெண்ணையிலறைத்து நிரசெற்றாமிட்டு உள்ளங்காணிற் தீப்பறக்கத் தேய்த்து மாலைமீற் கந்திநாணியில் ஸ்ரானஞ்செய்துவர்தாலும் அல்லது எலும்பிச்சம்பழத்தை போர்ந்துசெய்து அதிலைப்பொடியுஞ் சிவிக்காசு முடிஞ்சிதை வன்றாய்ப் பொடித்துச்செய்து துணிநிற்பொட்டணமாய்ப்பிடித்து வெப்பியிலிட்டி ஒருசொட்டு விழியிற் பிழிந்து கந்திநாணியெய்துவர்தாலும் அல்லது கவற்றில் கல்லெண்ணை அபரிசுர் வாணிகாரியின் பின்னெடுத்தி அதில் எலும்பிச்சம்பழஞ்சா

தும் கரிப்பாஞ்சாறுவிட்டு களிம்புபோலரைத்து கண்ணில் தீட்டி-
யும் கடுக்காயையாவது உப்புமண்ணைமாவது முலைப்பாசிமகரைத்-
துக் கண்ணிற் புறவனையமிட்டுவர குணமாகும்.

கண்வலிக்கு.

கரியுப்பைப் பொடித்துப் பொட்டனங்கட்டி. நீராரா ஜலத்-
திற்றுவைத்து இரண்டு நாழிகைக்கொருவரை தேத்தித்திற் பிழி-
யக் கண்வலி உடனே மாறும.

கச்சிரப்பகியறுத்து.

காவற்பட்டையை முலைப்பாலில் விட்டுச் சிதைத்து தேத்தித்-
தில் வார்த்து அப்பால் நனைத்துச்சுத்தவும் ஆனிரெடுத்துச் சாணா-
யும் சிதைத்து பிழிந்து ஆவாரியரிசியை போடிமுட்டை வெள்ளை-
க்கருவிட்டு அரைத்து புறவனைய ஏட்டாவது அல்லது சோனையில்
சாறும் கொரிப்பனசாறும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதின் தெற்றியனைக-
ளிபாக்கு மிளகு இதுகளை ஓர் நிறையா யகைததப்போட்டுக் கொ-
திச்சவைத்தும் புறவனையமிட்டாவது பொன்னுங் காணி சிறந்தரை
ஆனிரெடுத்துச் உத்தமதாஸியு மகிர்மாணிக்கம் இதுகளின் சாறு
களை சபமாய்க்கலந்து தலையில்உலர உலரதேயத்துக்கொண்டிருந்து
மாலையில் ஸ்கானஞ்செய்து வந்தாலும் அல்லது நல்லெண்ணை படி-
யரை வெள்ளுன்ற முருங்கப்பட்டை குப்பைமேனி துமபைபீழை
களின் சாறு வகைக்குப் படி-கரல். ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் சோஷ்டம்
சாஷ்ட-க.. அரைத்துப்போட்டுக் சாய்சிவடித்து புண்ணுடன் கா-
லையில் தலையில்தேய்த்து ஸ்கானஞ்செய்துள்ள குணமாகும்.

இழிசண்ணுக்கும் புருவெட்டுக்கும்.

குரவையை முன்சிலாம்புருடல் நீக்கி பதிற்பேரில்-ள. விசை
எருக்கம்பாலை உலர உலர ஊட்டிக் காயவைத்துப் பொடித்ததும்
துருசு தத்தழும் ஓர் நிலைபைக்கட்டி வேபயெண்ணைவிட்டு மை-
போலரைத்துக்கொண்டு இடையிற்போட்டுவர குணமாகும்.

தேத்தித்திற் நெருப்புப்பட்ட புண்ணுக்கு.

ஆனிரெய் மெற்படி இறைர்சிதீர் பனைமட்டைச்சாறு நல்லத-
ன்னீர் இதுகள் ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சி விழியிற்கட்டி வர நீங்கும்.

அக்கரம்புருவெட்டிக்கு.

வேப்பங்கொழுந்தைக் கல்லத்திவிட்டு நல்லெண்ணை விட்டுக்
களிம்புபோலரைத்துப் புறவத்திலிட்டுவரத்தேக்கும்.

கண்மிடிர்தல் புழுவெட்டு பூகிற்கு

வெய்தந்தகாயை விசைநீக்கிபதர்ருள் பாலிற் சுத்திசெய்த பூர
கத்தை நிறைப்பொட்டு மூடிச் சட்டியில் வைத்தெறிந்துச் சாம்ப
லாய்கியதற்கு நிகர் துத்தம் துருசசேர்த்து ஆவின்வெண்ணையால்
மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேரத்தில் தீட்டிவர குணமாகும்.

நீர்வடிதலுக்கு.

வெள்ளைச் சாணைவேரைத் தேனிலரைத்து விழியிலிட்டுவரக்
குணமாகும்.

அந்தக்கண்ணிற்கு.

கேர்தம் தங்கம் வகைக்குப் பலம்-௩. அஞ்சனக்கல் காரியம்
வகைக்குப் பலம்-௩. வெள்ளிசெம்பு வகைக்குப் பலம்-௨. இதுகள்
ஒன்றும் குகையிலுக்கி மயானமாய்ப்பாடித்து விழியிற்றடவ
நீங்கும்.

அரம்பிடிதற் கண்ணிற்கு.

வேப்பங்கொழுந்தும் புளியங்கொழுந்தும் இடித்துகியாழஞ்
செய்து வடித்துக் குழம்பாய்காய்ச்சி யதிற்துளியை இரண்டுமூன்
றுவிசை நாத்துலர்த்தித்து விளக்கில் ஆவினெய்விட்டுத் தீபமே
ற்றிற் சாடித்துறில் வுமத்திலச்சாறு பூசி மைப்பற்றவைத்து தீப்
பிட்டு உந்தாய் கொல்லிப்பருபடி இவைகள் மேற்படி கியாழத்திலரை
த்து சிலம்பிற்றடவி முன்போல் தீபமேற்றி மைப்பற்றவைத்து இரு
வகை மையும் ஒன்றாய்க்கலரது ஆவின் வெண்ணைகூட்டி மைபோ
லரைத்து நேரத்தித்தில் தீட்டிவந்தாலும் நீங்கும்.

மெனிருக்கு.

பலகறை கட்டசாம்பல் சுத்தம் துருச மஞ்சள் இதுகளை ஒர்
நிறையாய் கலவெண்ணையாலரைத்துச் சிலம்பற் பூசிக்கட்ட ஆகற்று
பிறும் ஓலமுடையிற் சட்டினாலும் விழும்.

வானம் சுந்தரபடலம் குத்தம் இரத்தச் செம்மைக்கு.

சுத்தியாவட்டமலர் தீர்ச்சிமலர் முருங்கைமலர் கொடுப்பைவேர்
அறிந்ததும் எலம் கொட்டிடம் செவ்வழிர் விழந்து எலுமிச்சம்வேர்
வெங்கம் அத்தம் கடல்கை பவனம் முத்து இதுகளை ஒர் எலுமிச்
சாமழச்சாறு ஆவினெய்பு மொன்றாய்க்கூட்டி காய்ச்சி யதிலுரை
த்து நேரத்தித்தில் தீட்டிவர நீங்கும்.

சங்ர புங்கம்விந்து வெள்ளைக்காக்கனம் வித்து அத்தம்
கருச இதுகள் ஓர்ஹையாய்ப் பழச்சாற்றிலைதத்துக் சமிருக்வி
முலைப்பாலிறைத்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுநேரம் போட்டுவர
சிங்கும்.

வெள்ளெழுத்திந்து வெண்ணை.

ஒரெலுமிச்சம்பழத்தைக் சமிற்றிற்கோர்த்து அதின்மேல்நூற்
றெட்டு கிரம்பைவூன்ற விளாங்காய்ப்பிரமானம் பசுவின் வெண்
ணைக்குட் பொசிந்துமுடி யதைப்புதுச்சட்டியில் அடிப்பிடாமல்
தொங்கவிட்டு அன்றாடம் வெவ்வேறே சுத்தஜலம் வார்த்துவாந்து
நாற்பதாம் நாளெடுத்து லவங்கத்தைபும் நீகி வெண்ணையை செப்
புச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு சத்திச்சாணைச்சாற்றில் சொஞ்சம
வெண்ணைபைமத்தித்து சரநான்வரைபோட்டுவர வெள்ளெழுத
தும் மற்றக்கண்ரோகங்களும் நிவர்த்திபாகும்.

மேற்படி வெண்ணையை பலம்-க. பீதரோகணி பலம்-கால்.
இவைகள் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஒருநாளரைத்து டேம்புசிமிழி
லடைத்துக்கொண்டு விழிசிற்போட்டுவர வெள்ளெழுத்து முதலா
கிப கண்ரோகங்கள் நீங்கும்.

மேற்படி வெண்ணை பலம்-க. மிளகு விராகளிடை அரை இது
கள் கல்வததிட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திற்றிட்
டிவர வெள்ளெழுத்து முதலான கண்ரோகங்கள் நீங்கும்.

பசும்பாலை சக நான் நேத்திரத்திற்போட்டாலும் அல்லது
துன்பபந்தியாவட்டம் காரென்பிலி இவைகள் பூவும் திப்பிலியும்
தேன்விட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திற்போட்டுவந்
தாலும் அல்லது ஒநிலத்தாமரைவோர் சங்குதலையோர் தத்தம்தரு
க வெண்ணைச்சற்பொடி இதுகளை ஓர்ஹையாய் எலுமிச்சம்பழச்சா
ற்றிலும் முருங்கையிலாசாற்றிலும் வகைக்கொருநாளரைத்து கபி
அசெய்து முலைப்பாலில் தேய்த்து கண்ணில் நாற்பதுநாள் போ
ட்டுவர குணமாகும்.

மேற்பாட்டிற் பிரயோகங்கலிலொன்றை உபயோகப்படுத்தி
இதனடியின்வருநிற தபிலச்சுதும் முருகிலைக்கண்ணைர் சார்பி
லினிகள் நீங்கும்.

வெள்ளெழுத்து குருட்டுக்கண் முதலான கண்ரோகங்களுக்கும்

உடம்புவலிக்குந் தயிலம்.

பொன்னுங்காணி ரசம் பொற்றலைக்கரிப்பான் ரசம் நெல்லிக்
காய்ரசம் கல்லெண்ணைவனகத்து கப படி அமுதமுசுக்கை நெருஞ்

யில் சுண்டங்கத்தரிக்காய் முள்ளி கத்தரிக்காய் தென்னம் பூவில்
வம்வாதநாடுபணமிலை இவைகளின்சாறு இளநீர்வகைக்கு படி-க.
இவைகளை ஒன்றும் சலந்ததில் நன்னூரிவேர் பலம்-௪௦. தாமரைப்பூ
யினகு அதிமதுரம் சந்தளம் அன்னாசு மொச்சு வகைக்குப் பலம்-
௨௨. பீரம் மொத்தமல்லி வகைக்குப் பலம்-௪. கஸ்தூரி மஞ்சள்
வெட்டிவேர் போம்பு கஸ்தூரி விலாயிச்சுவேர் மல்லிகைப்பூ வகை
க்குப் பலம்-௧. இவைகளைபெய்திப்படி ஆனின்பாலிலரைத்துப்போ
ட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகுவர குணமாகும்.

மாலைக்கண் வெள்ளெழுத்துப் புனைக்கலுக்கு.

யினகு திபயிலி வகைக்குச் சமஞ்சு ௧௫. கடுக்காய்க்கிரை கழ
ஞ்சு-௧௨. அவைகளைத் தனித்தனி மூன்று வெள்ளாட்டிப்பித்துகள்
அடைத்து புரைபடுகிறவிடத்தில் ஒரு மண்டலங்கட்டிவைத்திருந்
தெறித்துப் புரியம்பூர்சாற்றிலும் பனைமட்டைச் சாற்றிலும்கூறத்
துக் கூறுசெய்து முலை பாடிதுவரத்து கண்ணில் தீட்டிவர
மாகும்.

கழல்வண்டு சுட்டசாம்பல் வெள்ளாள்ளி யினகு ஒர் லைபா
ய்க் கல்வத்திவிட்டு வெற்றிலைச்சாறும் அந்திசுர்தி மூன்றுநாள் கண்
ணில்விட்டி விளக்கெண்ணையத்தேய்த்து நாலேந்து தலைமுழுநுனல்
அறுந்து கண்ணிற்பென்னும்.

நிலசாசம் மித்தகாசம் மந்தகாசம் படலம் பில்லம் மயிர்க்குத்தல்
புழுவெட்டு மாலைக்கண்ணீர்வடிதல் சூந்தம்
கேத்திரவாரி முதலானதற்கு.

முத்து வெள்ளி தாம்பரம் சங்கு துருகத்தம் வெண்-லம்
தலையோடு பொன்னீதரோகணி புங்கவியையேசர் உறைபால் எலு
மிச்சம்பழசாற்றிலரைத்துக் கூறுசெய்தி முலைபாலிலாவது உ
தியாவட்டப் பூசாற்றிலாவது உரைத்துக் கண்ணில்விட்டி பதமா
யித ரொல்லிய தமிழ்த்து முழுகுவர நீங்கும்.

மேம்படி, ரோகங்களுக்குத் தமிழிலம்.

பொன்னங்காணி சிறுநீர சீர்திறக்கொடி எலுமிச்சம்பழம்
நார்த்தம்பழம் இவைகளின்சாறு கல்லெண்ணை வகைக்குப் படி-௧
முத்தக்காசு ரோஷ்டம் அதிமதுரம் கால்வீதமரைத்துப்போட்டுக்
காச்சுவடித்து முழுகுவர நீங்கும்.

கண்வலி சிவப்பு சிறப்பு தினவு கீர்வடி தலுக்கு.

நான்றிச்சாய் மாசிக்காய் பித்தகாய் காசாட்டி வகைக்கு விள
கனிடக. அபின்பொரிந்த அபிந்தாந்த வாய்ச்சு கிராசிகட
அசுர. காப்பாபொ. நப்பபொட்டு அதில் வட்டியுள்ளில் சுவே
லினை வாய்க்கு கப; கீழும் நப்பத் திட்டவிறகசா. அபிந்தா
சொதிக்கவந்த செப்புத்தயால் கப்பொலனாந்து விழிந்த புற
வளரிநிபு பரிசிடைய வோகவந்த, நன்னீராக கண்ணைச்சுறு
உ, உ விசை பொடத்த நம்.

புளியைக்கொத்தன தேத்திரத்தில் நறுநாளைக்கு கவிசை பிழி
ந்து தளகியுண்ணுச்சில் புளியை இவைகள் சீரையாயிடுந்து
சிலைமிக்கட்டி விழிமில் ஒத்தனஞ்செய்து ஆவாமற்புனவ யாதந்த
சிறுநாமிடத்திற்கு.

இருப்புத்தகட்டை நெருப்பிதகிவக்கர் காய்ச்சியெடுத்த அதில்
எலுமிச்சம்பழச் சாற்றையாவது புளியிலைச் சாற்றையாவது விட்டுக்
கரியபவனம் கங்காய்தோலும் சனிகாழும் பொடித்தபோட்டு
இடுபடிக்குழவியாம் தாமிர்பால் நன்னுயரைத்தும் புறவளயமிட்டு
கருவேல்பனிலேவிடத்தாமசை பொன்னஞ்சாணி சிறுகிசை பஞ்ச
தசையம் கம்பிப்பிசின் மிளகு கந்தூரி மஞ்சள் இவையோர் கிறை
யாய்கட்டி விட்டகாத்து குழம்பால் சாச்சிறுநாமிடத்திற்கும்.

அல்லது கருக்குன் புறங்கலிசெயும் அபிநாள் சமமாய் ஊமத்
தஞ்சாதறில் முன்போற் றியபாயகமத்து விழிப்புறவளயமிட்டு
கொடுப்பை சிறுகிற தேட்டிலாமினது இவைகளை வகைக்கு எலு
மிச்சக்காய் பிரமாணமகந்தமக் காப்படி ஆவின் பாவித்கொத்தக்
குழம்பாய்க்காய்ச்சி சலையிறவளரிட்டுத்திற்கும்.

கோழிமுட்டையடிசுடத்து வெண்ணைக்கருவிசையர் பிங்கானில்
விட்டு அதிற்கொஞ்சம் சிறிக்காந்தைப்போட்டு சிறுகிற வெ
ராதகடத்த வெண்ணைபொல்லும் அதை விழிபிறபோட்டுக் கர,
வேலக்கொழுந்தம் மாதளங்கொழுந்த வகைக்கு நெருப்பி விதநிடி
த்தக்காற்படி ஆவின் பாவித்கொட்டு வேகவைத்தெப்பித்த குழா
பாய்க்காய்ச்சி இருபடிதகட்டிவிட்டு இருப்புக்குழவியாம் சளியடிபா
லகைத்து கொண்டாவது அல்லது இருப்புத்தகட்டை நெருப்பி
காய்ச்சி யதிற் சனிக்காய் தந்தம் கரு வெண்ணை பா கிறையாய்ப

பொடித்தப்போட்டு எழுமிச்சம்பழச்சாறுகிட்டு உயபோலசுரத்
தக்கொண்டாவது விழிப்பை புறவனயமிட்டு மேத்தொல்லிய புருச
உயக்காட்டிலுர குணமாகும்.

சுன்னலி வெக்கபெயு தேத்திரவாய்வுக்கு.

சுனிம்புள்ள வெவ்வுலாட்டில் முலைப்பாலாவது எருகமபாலா
வநலிட்டு செம்புற் பழையாலசுரத்த சளிப்புண்டாக்கி அந்த களிப்
பைபரிக்கிப்பிடுகில் ஊட்டத்தட்டசலத்தில் சூன்றுலிலைசெய்து
ஒன்றின்மே லொன்சுற உலுந்த ஒருசட்டியில் புறியம்பொருக்கு
போட்டுத் தன்னுண்டாக்கி அதிலுசுரத்து விசம் படி எள்ளப் பொ
டித்தப்போட்டுப் புருசபஞ்சியேறு மபுருசவத்தி சூழப் புருச வாங்
கினதின்மேல் காட்டமாலை மத்தியத்தில் ஒவ்வொருவிடிலையா தேந்
திமத்தில் பிழிந்தவர குணமாகும்.

ரொடுப்ப பழிசெந்தாமரை வெண்ணைக்காசுர னுன்சிறு சிசுர
இனவனின் வெர்கள் ஓர் சிறையா எழுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மயன
மாய் அசுரத்தலர்ந்திப் பின்பு வெண்ணைக்கூட்டிக் சுனிம்புபோ
லசுரத்தி தேத்திரத்தில் தீட்டியாவது அல்லது சங்கு புறிலென்காச்
சாமரை பொன்னுங்காணிசிறுகு உயரிப்பான் பூவகனிவிசெச்சாத்
தையர் சிறையாய்க்கலந்து அதிபிசய ம, எவிகர தனைத்தலர்ந்தி
நடுகொழுப்பிற்று அவநசுரத்திற் கொழுத்தி சாய்பலாக்கியதில் வெ
ண்ணையக்கூட்டிக் சுனிம்புபோலசுரத்த தேத்திரத்தில் தீட்டியா
வநவர குணமாகும்.

விழிவேதனை படலத்தக்குப்புறவனயர்.

சுந் தமணங்கின் லோமம் ரோமணங்கின்வே நம் ஓர் சிறையாய்
வேலிப்பதத்திற்சாறில் உயபோலசுரத்த தசுரத்தக் குழம்பாய்காய்
சகி விழிப்புறவனயமிட்டு உச்சிமில் தளபிட்டவர கீங்கும.

விசு விக்ரம் எருதினவுபடலம் சுவப்பு கடுப்பு
நீர்வடிதலுரகுபுறவனயம்.

சுந் தாய்ந்தோல் ரெல்லி முள்ளி அதிமததம் தேத்திரகர சுரு
வேலில் புறியங்கொருசுரது அலவகையோர் சிறையாய்க்கதாசுழ
மடதர்த்து பொதிந்த உட்கா தமே புசுரத்த வெந்தபதத்தில்
மத்தியபெருகது மயப்பாலவிடிக் சளிப்புபோல ஊர்ச்சிக்கொ
ண்டு தேதித்திற் புறவனயமிட்டு காயவாய் உலாபுலி இனவகாரி
னிலச்சாறு வகையாசுரால் வெந் தய்க்கலந்ததில் ரெல்லி நுள்ளி
சகநாமதேத விசு ஆகமயோத பூவகனி ஆனின்பாலில் அரை

போலரைச்சிப்போட்டு குழம்பாய் நாச்சிச் சிரசிற் காலையிற்றா
மிட்டு மாலையிற் சுடுதண்ணியில் ஸ்ரானஞ்செய்ய நீங்கும்.

மேற்படி விபாதிகட்டி ஒத்தணம்.

காய்ச்சில் சருவேலில் சுடுகாய் கற்றாழஞ்சோறு இவைகள் ஒன்
றாய் சிகைத்தாவது, அல்லது மருதம்பட்டை சோகம் அநிமதுரம்
இவைகள் சமமாய்ச் சிகைத்தாவது சீலையிற் கட்டி அதைக்கரண்டி
யில் நெய்யிட்டு வெறுப்பியதில் வைத்து ஒத்தணஞ் செய்தாவது
அல்லது வெறுப்பினால் ஒருபடி புளியங்கொட்டிச் சூக நாறு
சயிர்கா போட்டு வேகவைத்து விழியல்லாவிடிதது
அதைக் கட்டி ஒத்தணஞ்செய்து பிறவளம் தளமுதல்கள்
மீயபொருள்கள் செய்யமிதந்த நன்மையுண்டாகும்.

மேற்படி விபாதிகட்டு இமையின்மேலிலும் பஞ்சு.

ஆவின்பாலில் உத்தாமணிவேரவைத்து மேற்படி நெய்சிற்போ
ட்டு வேகவைத்து வாத்து இமையைச்சுற்றிப் பூசிடிலந்தின் கந்த
னத்தைப் பிறவளயமிட்டு இரவில் மோபடி நெய்யிற் பஞ்சைசூட்டி
இமையின்மேலீயாட்டு நீத்திரைசெய்யவும்.

மேற்படி விபாதிகட்டு தாளை பிறவளயம்.

சிற்றாமணக்கின் வேர் கந்தகாய் தோல்வகைக்குக் கழஞ்சு-ச.
விடிந்து இரண்டிபல தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காதபடியாய் வற்
றவைத்து வடிபாடி நேத்திரத்தில் காணவிட்டாலும் அல்லது
முறங்கியில்பொருவிடி அநிமதுரம் மரமஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சு
கள் இவைகளைச்சுத்தித்து ஆவின்பாலிலவைத்து மேற்படி நெய்யிற்
போட்டு வேகவைத்து வடிபாடி நேத்திரத்தில் தாளையிட்டு பொ
ன்னாப்பாணி வேர் சந்தனம் அநிமதுரம் இவர்கள் ஓர் நிறையாய்
முலைப்பாலிலிரைக்கிக் கலக்கி வெறுப்புவிழியில் பிறவளயமிட்டு
உச்சியிற்றாமிட்டிவா குணமாகும்.

நேத்திரத்தில் சதை வளர்த்திக்கு

சருள்ளியும் குருஞ்சாவும் வேர் நிறையாய்ச் சிகைத்து மூன்
றுநாள் நேத்திரத்தில் வார்க்க குணமாகும்.

சுண்ணாக்கங்களுக்கு மாத்திரை.

பச்சைகர்ப்பூரம் இந்துப்புவகைக்கு விராகனிடை அரைக்கால்
சாய் விராகவதிப்பில் மிளகுதாபியம் வகைக்கு விராகனிடை அரை

பூநாகச் சந்துருகடுக்காய்ப் பருப்புவகைக்கு ஊராகனிடை அரிதா
ரம் ஊராகனிடை உ எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலில் ஈ-நாளரைத்துக்
கயிறு செய்துகொண்டு முலைப்பாலிலரைத்து விழிவிடபோட்டு
வரப் படலம் பில்லம் சிவப்பு நீர்பாய்ச்சல் திமிர் முதலான கண்
ரோகங்கள் குணமாகும்.

ஆமையோடு அஞ்சனக்கல் தலையோடு சல்மதம் குதிரைப்பல்
யானைத்தந்தம் பன்றிக்கொம்பு சேவல் நெஞ்செலும்புதேற்றுவிரை
துத்தம் துருசு சங்கு முத்து காவிக்கல் கடலாமையோடு பீதரோ
கணி வெள்ளிலேசத்திரம் இவைகள் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்
பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுக்கி முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்
போட்டுவரப்படலம் பில்லம் வலி அழிகண்மணிவளர்த்தி முதலான
வைகள் திரும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாலுளுவையரிசி வாய்விளங்கம் தாமரைக்
கிழங்கு அதிமதுரம் செம்புப்பொடி இந்துப்பு செஞ்சந்தனம் முந்
திரிப்பழம் மஞ்சள் நன்னூரிலேவர் வெள்ளிலேத்திரம் துத்தம் பீத
ரோகணி காரியம் வெண்காரம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் சங்கம்
பழக் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுக்கிக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்
துக் கண்ணிநபோட்டுவர திமிர்படலம் நீர்வடிதல் காச முதலான
வைகள் திரும்.

திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் பீதரோகணி பொன்வெழுது
வெள்ளைக்காக்கணுவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் கழுதைப்பா
லிலும் ஆவின்பாலிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கொரு சாமமரைத்
துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துப் போட்டுவந்தாலும்,
அல்லது பச்சைக் கர்ப்பூரம் காரியம் திப்பிலி மிளகு வகைக்குக்
கழஞ்சு சால் இரகம் உகாய்விரை பூநாகம் கைக்குக்கழஞ்சி அரை
இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுக்கி சிறுநீரி
லுரைத்துப் போட்டுவந்தாலும் திமிர்படலம் காசமுதலானவைகள்
திரும்.

தாம்பரம் துருசு துத்தம் முத்து பவளம் கீலம் கருவயல் வெ
ண்காரம் கணவாயோடு இவைகளை சமமாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்
துக் கயிறுசெய்துகொண்டு புழுவெட்டு செவ்வேர் தசை வளர்த்
திக்கு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் நீர்ப்பாய்ச்சல் கூச்சத்திற்கு
பிணைமட்டைச்சாற்றிலும்; பூ-கட்டிக்கு நெருஞ்சிமிலைசாற்றில் உரை
த்து விழிவிடபோட்டுவரத் திரும்.

செம்புப்பொடி துத்தம் துருசு வெண்தலம் வளையல் வெள்
கோக்கல் ஒரிலைத்தாமரைவேர் வெட்டிலாவேர் வகைக்கு கழஞ்சு
க இர்துப்பு சழஞ்சு கால் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றலரைத்துக்கிட்டுக்
கிக்கொண்டு முலைப்பாசி இரைத்துப்போடச் சகல கண்மோங்க
ஞர் தீரும்.

வெள்ளைக்கரகாணுவேர் துத்தம் துருசு பளிக்கீச்சல் சங்கு
மஞ்சள் திப்பிலி சந்தனம் பச்சைச்சர்ப்பூமச்செம்புப்பொடி இவை
களை ஒர் சிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் சூரன் கமர்போ
லரைத்துக் கயறுசெய்து முலைப்பாசிலுரைத்துக் கண்ணிவிட்டு
வரச் சகலநாசம் சுத்துக்குலைவு அழற்றி உட்டுத்து உளைவு முத
லான சகல கண்மோங்கஞர் தீரும்.

வெங்காரம் செம்புப்பொடி வெண்கலம் கார்யம் வளையலோடு
வெட்டிலா வேர்ப்பட்டை ஒரிலைத்தாமரைவேர் வகைக்கு விராகன்
க இர்துப்பு விராகன் கால் இவைகளை முநுங்கைமலர்ச்சாற்றிலும்
எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக் கயிறுக்கிக்கொண்ட வரண
சக்கிணக்கு காயுருவிச்சாற்றிலும் உத்தாமாணிச்சாற்றிலும் கொ
டிய ஆணிக்கு படலம் மந்தாகாசம் கீர்பாய்ச்சல் எழச்சி வளி
செரி சிவப்பு அழிகள் னுக்கு கீர்பிலாவேர்ச்சாற்றிலும் மேற்படி
புண்டையும் சளமுல் வெங்காரமும் உரைத்துப்போட கீழ்நம்.

பொன்னுங்காணி சிறுசீரை பூலா இவைகளின்வேர் திப்பிலி
துத்தம் துருசு புளியமலர் இவையெல்லாம் ஒர் சிறையாய் எலுமிச
சம்பழச்சாற்றிலுரைத்துக் கயறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலுரைத்
துப்போடச் சகல கண்மோங்கங்களும் கீழ்நம்.

கண்மோகங்களுக்குப்பொடி.

வெங்காரம் விராகனிடை க துத்தம் விராகனிடை உசீனித்
காரம் விராகனி ட உழுட்டைத்தோல் விராகனிடை ப பங்குறை
அ இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் சிறுசீரைச்சாற்றிலும
பொலகைத்துருட்டிக் காயவைத்து மேற்படி வேளையரைத்துக் கய
சஞ்செய்து சட்டியில் உவர்த்தெரித்தப் பஸித்துப் பொடிநுதுங்
கொண்டு எட்டி பிசுமானங் கண்ணிற்போட ஆணியூ கீர்க்குமிழிருந்
தம சதைவளர்த்தி பற்பரோகம் அநிமாங்கஷ வளர்த்தி உருச்சல
பில்லம் உத்துங்கம் கீர்பாய்ச்சல சூடுவளர்த்தி அமர்தீரும்.

ஒரிலைத்தாமரை வேர் போன்னுங்காணி வேர் துத்தம் துருசு
பவளம் முத்து தலையோடு சங்கு இவைகளைச் சமமாய் எலுமிச்சம்

பழச்சாற்றிலரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டில் வைத்து மூடிச் சிலைமண் செய்து புனியம்பொருக்கிற் புடம்போட் டெடுத்திப் பொடித்து எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவர பற்பரோகம் பூபடலம் விரணம் சுக்கிரன் நீங்கும்.

துருசு சங்குப்பொடி தலைபோடு பூலாவேர் ஓரிலைத் தாமரை வேர் இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை உவீதம எலுநிச்சம்பழச் சாற்றில் சூன் றுநானரைத்து வில்லை தட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச் சிலைமண் முன்போற்புடமிட்டு அதை யிருகூறுசெய்து லைகூறுக்கு நானிலொன்று பீதரோகனியும் ஒரு பணவிடை பச்சைச்சுரப்பூயங் கூட்டிப் பொடித்து எட்டு பிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவர பற்பரோகம் நீர்ப்பாய்ச்சல் தீரும்.

மற்றொரு தபங்கைத் தெள்ளிக்கொண்டு அரைபணவிடை வீதங் கண்ணிற்றாவிவர கண்டிபவன் விழிசண் குருநி னுர்மாங்கிஷ வளர் த்திநீர்முட்டல திவ்வீ நேருநிரவாயு பித்தகாசம் பதகிரி செய்வோ டுபொன்மணி மந்தாரகாசம் இரத்தப் படலம் அடியினுற் சம்பவிக் கும் சண் கலக்கநீரும்.

சினம் உலகார் வெள்ளைக் கற்கண்டு துருசு வகைக்கு விராகனி டை க வெந்தலைபோடு விராகனிடை உ இவைகளை மயனமாய்ப் பொடித்துக்கொண்டு நெல்லிடை கண்ணிற்றாவிவரப் படலம் காசம் பூ முதலான சகல கண் ரோகங்களுந்தீரும்.

சந்தனம் துத்தம் துருசுநாசம் பீதரோகனி பச்சைச்சுரப் பூசம் இவை களை ஒர் நிறையாய் மைபோலரைத்து எட்டு பிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவரச் சகல ரோகங்களுந்தீரும்.

உள்ளார் சந்தனம் துத்தம் துருசு பச்சைச்சுடம் மனோசிலை இந்துப் பூ வெட்டிலாவேர் பீதரோகனி வெள்ளி லோத்திரம இவை களை ஒர் நிறையாய் எலுந்சம்பழச்சாற்றில் சூன் றுநானரைத்துவளர் த்திப் பொடித்து எட்டு பிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவரச் சகல கண் ரோகங்களுந்தீரும்.

ரண்டோகங்களுக்குநீரும்பு.

குருநிசு செவ்விரேயில் பொன்னங்காணி சிறுகினை இவை களின் வேர் திரிபலை வகைக்குப் பலம் க சந்தனம் நோஷ்டம் வவ மங்கம் மரமஞ்சள் எலம் அநிபதாரம் சீரகம் தேவதாரம் சாம்பக மலர் செங்கழிநீர்சிதங்கு தாமரை வளைபம் விலாமிச்சம்பவேர் வெட்டிலேர் வகைக்குப் பலம் கூ இவைகளைப் பொடித்துப்போட்

டுக்குழம்பாய்க் காய்ச்சிபிறுத்துக் கல்வத்திட்டு அதில் துத்தம் கடல்துரை அஞ்சனக்கல் பீதரோகணி சினிக்காரம் வகைக்குக் கழஞ்சு அரை பொடித்து மைபோலரைத் துலர்த்திப் பின்பு பச்சைச் சூடம் ஒரு பணவிடை கூட்டித் தேன்விட்டுத் குழம்பு போலரைத் துக்கொண்டு கண்ணில தீட்டிவர நீர்ப்பாச்சல் புகைச்சல் பில்லம் பற்பரோகம் படலம் வாதகாசம்பயித்திய காசம் கண்பிரிதல் தீரும்.

துத்தம் துருசு வெங்காரம் மிளகு இந்துப்பு திப்பிலி சுக்கு பச்சைச் சூடம் வகைக்குக் கழஞ்சு க இவைவரைப் பொடித்துத் தேனும் வெண்ணையுந் சேர்த்துக் குழம்புபோலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவர வரண சுக்கிரன் காசம் படலம் பூதாதினவு சொரி அன்னகோபம் ஆழிகன் அமரம் திமிர் நீர்ப்பாச்சல் தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குமை.

பீதரோகணி மனோசிலை வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் ஆவின ய்மிலும் பாலிலுமரைத்துப் புதுசட்டித் தூரிலப்பி விளக்கில் டெய் விட்டுத் தீபமேற்றிமைப்பற்றவைத்து அதற்கு நீகர் துணி சுட்ட கரிசேர்த்து வெண்ணையில் மத்தித்துக் கண்ணில் திட்டச் சகல கண்ரோகங்கள் தீரும்.

வேம்பு புளி வெட்டிலு முருக்கு தேட்கொடுக்கு சையாந்த கரை வெண்டைசராயை சங்கு இவைகளின் சாறுகளை யோரளவா ய்க்கலந்திற்றுலாயை சு, எ வகை நனைத்துலர்த்தித் திரித்துவிள க்கிலிட்டு நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றிப் புதுசட்டித் தூரில் மேற்படி சாறுகளைப்பூசி மைப்பற்றவைத்து அதற்கு நீகர் துத்தம் அஞ்சனக்கல் புளியமலர் கடுக்காயிரிசி அதிமதுரம் இந்துப்புஇரும் புழம் பொடியுங்கூட்டி ஆவின் வெண்ணையாலரைத்துக்கொண்டு விழி யில் தீட்டிவர அழிணன் பில்லம் கடுப்பு நீர்வடிதல் படலத்தீரும்.

வேம்பு விளா உப்பிலிசையாந்தகரை தேட்கொடுக்கு சங்கு இவைகளினிலைச்சாறு ஓரளவாய்க்கலந்து முன்போற் சீலையிலுட் டிமைப்பற்றவைத்து அதற்கு நீகர் துத்தம் துருசுவெங்கலப்பொடி திப்பிலி இந்துப்புகூட்டி எலுமிச்சமழச் சாற்றிலரைத்துலர்த்திப் பின்பு ஆவின்வெண்ணெய் கூட்டியரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்றிட் டிவர விழிசிகப்பு படலம் எழுச்சிகண் பிரிசல் புறுவெட்டு புகைச் சல் இமைத்தடிப்பு நீர்முட்டல்.

சிறுகரை பொன்னங்காணி வேலிப்பருத்தி கரிப்பான் மூவிலை மின்னிபாடாவரை துளசி தூதுவேளை புரியாரை விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின் சாறுகளைப் புதுச்சட்டித்தூரில் பத்துதபா வுலர வுல ரபூசி மேற்படி சாறுகளில் துணியை நனைத்துலர்த்தித் திரித்து ரெய்விட்டுத் தீபமேற்றிச் சட்டித்தூரி லமைபற்றவைத்துத்துத்தம் தருசு குன்றிபிரமானங் கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துக் கொண்டு விழியில் திட்டிவரச் சகல கண்ரோகங்களுந்திரும்.

பொன்னங்காணி சிறுகரை கரிப்பான் பொடுதலை குப்பை மேனி ஊதாத்து முருக்கு அகத்தி புரி கீழ்க்காய் நெல்லி வேம்பு எருக்கலைப் பழுப்பு நாயுருவிவேலிப்பருத்தி துளசி இவைகளின் சாறுகளை முன்போற்சட்டித் தூரிலும் சிலையிலும் ஊட்டி திரிதிரி த்து நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றி மைபற்றவைத்துத் துத் தம் தருசு சினிக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை கூட்டி பொன் முசுட்டை சென்னாபுருவி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாற்றி லரைத்துலர்த்தி வெண்ணெய் சேர்த்தரைத்துக்கொண்டு கண்ணி லிட்டுவரச் சகல கண்ரோகங்களுந்திரும்.

கண்ரோகங்களுக்குக் கண்ணிற்கட்ட ரெய்.

ஆவின் ரெய் பால் வகைக்குப் படி கால் ஒன்றாய்க் கலந்ததில் முடர்சொத்தான் சந்தனம் நுமிசர்க்கரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க் கிழங்கு அதிமதுரம் அலவேர் தாமரைக்கிழங்கு வரைச்சொரு எலு மிச்சங்காய்ப பிரமானம் அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்ச் காச்சி வடித்து விழியிற்கட்டிவர கீலகாசம் கண்வலி வண்ணம் படலந் திரும்.

நத்திபாவட்டப்பூ முருங்கைப்பூபனைமட்டைபொன்னங்காணி சிறுகரை பர்சைமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறும் கிளி ஞ்சில் கீர்வகைக்குப் படி கால் ஆவிரெய் படி அரை இவைகளை ஒன் றாய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் யேலம் லவங்கம் சண்பகப பூவகைக்கு கழஞ்ச உ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து மூன் றதுளரி விதம் விழியிற்கட்டி வரப்பூ இரத்தப்பபிவன் சதைவளர் டிதி திரும்.

ஆவின் ரெய்யில் பனைமட்டை மருட்கிழங்கு இவைகளின் சாறு கிளிஞ்சிரீர் வகைக்குப் படி க ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமது ரம் பலம் க ஆவின்பால் விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து

விழியிற்கட்டிவரக் கண்வேக்காடு மணம் சுக்கிரன் கண்ணோயின் பேரிற்கண்ட வெள்ளைவாங்கும்.

ஆவின்ரெய் முலைப்பால் வரைக்குப் படி அரைக்கால் கலந்த தில் அதிமதுரம் பொன்னாங்காணிவேர் சிறுகரைவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிலிட்டுவரக் கண்ணொறிவுமாதிக் கண்குளிரும்.

நற்சீரகம் ஏலம் திப்பிலி முத்து பவளம் அதிமதுரம் அத்திப் பிஞ்சு பரித்திப்பிஞ்சு இவைகளை ஓர் நிறையாய் அரைத்து ஆவின் ரெய்யிற் போட்டுக்காய்ச்சி மூன்றுநாள் விழிற்கட்டி அப்பால்நெல் சிப்பருப்பை முலைப்பாலிலரைத்துப் பூவளையமிடக் கண்விதனம் மாறும்.

கிளஞ்சிரர் பனைமட்டைச்சாறு இளநீர் வகைக்குப்படி மாகாணி ஆவன்பால் ரெய் வகைக்குப் படி மூன்று மாகாணி ஒன்று ய்க்கலந்ததில் குங்குமப்பூ தாமரைக்கிழங்கு சந்தனம் வகைக்குப் பணவிடை உ செங்குழிகீர்க்கிழங்கு பணவிடை க நற்சீரகம் பண விடை (காலே அரைக்கால்) அதிமதுரம் கோரோசனை வகைக்குப் பணவிடை கால் இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித் துக் கண்ணிற்கட்டினாலும் ஆவின்ரெய்யும் பாலும் வகைக்குப் படி க ஒன்றுய்க்கலந்ததற் சிறுகரைவேர் அதிமதுரம் செஞ்சந்தனம் ரெய்தற்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு இவைகளை வகைக்குப் பலம் க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற்சட்டினாலும் கண் சுவப்பு கடுப்பு காந்தல் முதலான ரோசங்கள் நீரும்.

ஆவன்பால் ரெய் முருங்கைப்பூச்சாறு உத்தமதானிச்சாறு வகைக்குப் படி மஞ்சள் அதிமதுரம் சந்தனம் சீரகம் ஏலம் இவை களை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற் கட்டிவரச் சுக்கிரன் திரும்.

முடக்கொத்தான் சமூலமும் ஆவன்பால் விட்டிடித்துப் பிழி ந்தசாறு படி கால் ரெய் படி கால் ஒன்றுய்க் கலந்ததில் அதிமது ரம் க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டிவர படலகாசம் தியிர் அத்திகோபம் திரும்.

இளநீர் ஆவின்ரெய் வகைக்குப் படி கால் ஒன்றுய்க்கலந்ததில் நன்னூரி இருவேலி ரெய்தற்கிழங்கு சந்தனம் மஞ்சிட்டி வகைக்கு விராகன் க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டி னாலும், முருங்கைப்பூ பசுமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் பனைமட்டை

போவையிலே இவைகளின் சாறு சிப்பிலீர் வரைக்குப்படி அரைக்கால் ஆவின்செம்படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்ததில் சிறுகரைவேர் பொன்னுந்ரானிவேர் நந்தியாவட்டமலர் இவையனை யொருகொட்டைப்பாக்களாவு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற் கட்டிவரக் கண்ணின்புண் சீழ்வடிதல் மாறும்.

கண்ணோகமுடையவர்கட்குத் தலைக்குப்பதமிட குங்குமப்பூத்தயிலம்.

குங்குமப்பூ மஞ்சட்டி சந்தனம் அரத்தை வெட்டிலேவர் விலா மிச்சகவேர் ஆலமுநிழ் அதிமதாரம் தாமரைக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக் கிழங்கு பச்சைவகைக்குப் பலம் உ இவைகளையிடிக்கி அ படிதண்ணீரிற் போட்டு ஒரு படியாய் வற்றவைத் தி அதி அதில் நல்லெண்ணெய் படி ஒன்றுபட்டவிட்டுப் பதமாபக் காய்ச்சுவடித்துத் தலைக்குப் பதமிட்டுவர நன்மையைத்தரும்.

கண்ணோக முடையவர்களுக்கும் காலைற்றேய்க்கத் தயிலம்.

சின்னிர்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப் படி ௧ ஒன்றாய்க்க கலக்கநில் நாடிக்கிழங்கு விராசனிட க சிதைத்தும் போட்டுக் காலைற்றேய்த்துவர நன்மையுண்டாகும்.

விழியில் வியாதிவரா திருப்பதற்கு ருளிரச்சீக்கும் வெண்ணெய்.

செற்றமணக்கின் வேரையரைத்து ஆவின்பாலிற் கலக்கிக்காய்ச்சிப் புரைகுத்திக் கடைத்து வெண்ணெயை எடுத்து விழியிற் திட்டி வர நன்மையாம்.

விழிநோய்கட்கு மருந்தரைக்கும் பாத்திரம்.

வெங்கலக் கலவமாயும் செப்புக் குழவிபுமா விருக்கவேண்டும் அதிலரைத்தால் உத்தமம்.

மேற்காட்டிய விழிநோக மருந்துக ளனைத்தும் இக்கல்வத்தி லரைக்கவேணுமேயல்லது மற்றென்றி லரைக்கலாகாது.

சாலையிற் போடவேண்டிய மருந்தை இரவிலும் மாலையிற் போடவேண்டிய மருந்தை காலைடிலும் அதற்குரிய அனுபானங் களில் வெள்ளிக் கிண்ணத்திலுரைத்து விழியிற் பட்டவும்.

விழியில்மருந்திடப் பொருத்தாக்காலம்.

மேற்படி நோகஸ்தர்கள் நெடுத்தும் வெய்யலில் கடத்தலுத் திருக்கும்போது லாபரிவஸ்துக்களைப் புசித்திருக்கும்போதும் தை லாஸ்சய்துகொண்ட துனத்திலும் கண்வலித்த தினத்திலும் விழியில் மருந்திடலாகாது.

விதிநிலை மருத்தொருதியபின் கூட்டமென்பது மகிமம்.

காற்று வெயில் லாகி வஸ் தங்கள் துவித்த தண்ணீர் வதப்பு
புளிப்பு அன்பன் பதார்த்தமறி நி வெற்றி அவின்பால்செய் துவ
ரை பாசிப்பவறு சிறுகரை பொன்வெள்ளணி அழகு கைக்கரை வா
ரைக் கச்சல் இவைகளை மனசுநின்றுவந் தால் சனமம், ன் டாம.

தத்தாத்தி.

ஆலயிந்து ஸ்ரீராம துதி வெர் வெய்து உப நிவைவரின்
வேர் வேம்பு தீத் துதிகளி கொள்முனும் தத்தாத்திரெய் வெ
ரீரில் முகட்டுவிவாசால் தன்று.

தவிர்த்தெய்துத் துத்தொலமுற் சிரமம்.

சித்திரை வைகாசி அணி அடி அரணியில் சந்திரன் படை
மிதும் மார்சுழி வசத்தில் உ சஞ்சரவளையம் மூட மாசுபல் தனி மற்ற
மாதங்களில் க கடி சகவகையி நுக நிசெற்றவில அழிவின் இவ
கூடில் உசுகில் சயக்காய் புரடான அரைப்பிபிதி சந்திரன்செய்து
வருவது கிரமம்.

சுந்தோசம் பூஞ்சுந்தரிவம்

சிறுகரை பொன்னுங்காணி வயிற்சான்றிவாசிபா பி
வாதமடந்தி வங்கம் பிட்டு டெந்தொர்ரான் பொன் றகட்டை
கோச்சி அறுத்தக் காக்கணா புழுகு தந்தில் வெட்டிவெர்விலா
மிச்சம்வேர தாமசுரெய்தல் சந்திரன் துதிவொழுது அல்லமேம்
பிர்க்கு இவைவரின் வேர் அழிவொரு பொதுவாய் நான்வித்தாய்
முததக்காசு வகைக்குப் பலம் சந்திரன் படை வந்திற்று
வேர் பலம் குதிமலர் பலமறி துவககொடிதது டெய்பு சந்த
சலத்தில் போட்டு திரைமொலெரிந்து வட்டான் தம் வந்தவன
த்து வடித்து அநில வட்டு வொம்பு த அவின்பால்பு சநெ
ற்பு செய்பது உபவகிவாரி படி வழு தகொத்தான் பொன்
முசுட்டை கோச்சி பொன்வங்காணி கரிவாக்கண்ணி சந்திர
நண்டு கற்றொழை தண்ணீர்விட்டான் வாதமடந்தி சீவகன்சாறு
வகைக்குப்படி அகர வஸ் தம் விட்டி கரணம் பூவாங்கிறங் க வ
ங்கப்பந்தி சந்திரன் செவதாய் மகந்திவெர் வான்வகு சடா
மாடுதில் வலம் சாதித்தாய் பொம்புசொட்டம் வெட்டிவெர் அக
சனகலை விவாமிச்சமெவர் மமளசன் கொதுவட்டு தந்தி அதி
பதாரம் கொடிய சண்பா பூ வகைப்படை தந்திரவெய்தது

[illegible]

பென் கெதாய ஸாயாந்தகரை இலங்கையின் சாறு பருவிற்பால்
வந்தகதாப்படி கல்வெண்ணின்மை படிசு அழிந்ததாம் கோட்டம்
எனம் லெங்கம் கண்பகமவர் சந்தனம் வெட்டிவோர் கிலாமிச்சர்
வனாட்டி பனம் த ஆனாத்தூய்மைபட்டுக்காய்ச்சி முருகுவரக் கண்
சாசம் படலம் ஸாய்சல் பிச்சுத்தாம்.

நெல், பிச்சாய், கையாந்தகரை வகைப் பச்சாய் படி உதல்
 வெண்ணெய் ஆகிப்பால் வகைக்குப்படி க இவ்வாறு ஒன்றிற்கு
 கலந்ததில் அநிபத்தும் பலாசு அணைத் தப் போட்டுக் காய்சசி
 முடித கண்படலம் காசம் சன்னெயிரி சபாஷவாட்சி தீரும்.

தன்னென்னொய் சாநுதிசர்ப்பை யிலைச்சாறு வகைக்குப் படி. க
முலைப்பான்படி. அரை லன்முய்க்கைத்ததில் மிகு பனம் க டால்
பிளந்து பனம் அரைபுன்னை சாம்பு கொடுத்துப் பனம் சால் இவை
களை அரைத்துக் சாந்ததுந்தாய்ச்சி வடித்து முழுக் தேத்திசவாடி
தீரம்.

தாயாந்தகரை பொன்னங்காணி முதமுதக்கை தானமவிதது
 இவைகளின் தாயுதகரென்னெய் முகப்பால் செவ்விரை வகை
 சூழப்படி கண்மயச்சுவை மூன்றுதான் வெயிலிவையத்து அதில்
 சாதனம் அரிதநாள் விவரிசார்வை வெட்டிவெர் சொந்தநீர்ச்
 சிறங்கு கொட்டம் வளைந்துகருதக உகிராமடி பணவிடை
 முந் துடிப்பு பணவெட்டை உருவைகளை அரைத்தகாலக்கிக் காய்
 விழிமுதக சண்டிசுதகல் பித்தாரம் தலைமயக்கம் திதும்.

திருவிடைநாயக்கன் இலவாதிச்சாறு கல்லெண்ணெய் பசு
விடையால் வளர்த்துப் பசு கன்றுகொடுப்பதும் - துறப்பது ஆகை ஒன்
முயற்சிகள்தான் கொஷ்டம் கெல்லுபின்னி அதிகமுதம் ஏதும் வலம்

கம் வெட்டிவோர் விளாமிச்சுவோர் வரைச்சு கிளாவினாடா நுநத்த
தக் சனத்திப்பாத்தி முழு பரித்தாமமாடொடா ம... ந...
வியாநத்திம்.

சிறுச்சி பொன்னாம்பலி கன்னாடுத முடா பாகுத
சாய் துவவரலின் பாடல் தொண்டும துவன்ட தொடு வலு
சுதுபர உடுவ சேவ பெரு வந்தாநதித் துதி. பி. ப. பெ
ட்டி. ர் விவாசகனோர்வனத் துதிபாசனிலை துதுவ த்சை சலத்தி
சகாய்ச்சி முடாகதிசுதாபம் மாடாபம் வடாச்சுமுதுவியதுத் துதும

சிறுவரை பொன்னர் தாமிரம் என்ற நூலுக்காக கொன்றிக்
காய் பிடிவதில் தாதுதல் செய்தவர் இவ்விர்பால் பிள்ளையரை
குடிபடி உத்தமனாக மாற்றினார். தந்தை இவரை உலெட்டி
யெர் தண்ணீர்விட்டார். உலெட்டி வலம் பிடிப்பதைத் தாமரை
விதம் பிடிவதாய்விடும் உலெட்டி வலம் பிடிப்பதைப் பிடிவதாய்
பலம் அரை இவ்வாறு எழுதிச்சம்பந்த சாற்றுவனாத்துக் கவி
ஞரியுடும் இவர்களுள் கவித்துக் காய்வினார். அந்நிலை பஞ்ச
தீரவிடம் வகைக்கு விவரானிட உலெட்டிதான் கிணற்ப் முடிந்து
போட்டுக்கொண்டு தலைமுடியை விழ்க்கா முடி நிலையம் பிடித்
தாசர் திருந்.

[illegible]

இந்நூலுள், வெர் பனம் உடலில்லவேர் வெட்டு, வெர் விலாமிச
சம்பெவர் என்னுர் வெர் சிறிற்றணி சந்தனம் அரக்கர சிறுந்த

வசுக்குப் பலம் உடையவகையிடிந்து கசு படி தண்ணிர் போட்டு
 எட்டொன்றாய்க் கியாமுஞ்செய் அ அதில் கியுந்கொடுப்பை முசு
 முசுக்கை ஒரிலைத்தாமரை தண்ணிர்விட்டாள் கிழங்கு வல்லாரை
 ஏரொங்குமூர்தி ஏற்றறை தாழைவிழுவகைக்கு சாறுபடி. கால்
 கல்லெண்ணை ஆவின்டால் இளநீர் செல்லிச்சாறு வகைக்கு படி. க
 கூடவிட்டு பஞ்சாதிவிபா சிறுநாமன் சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் திரி
 கடுகு திரிபலம் சடாபாபூநில் செவ்வள்ளிக்கொடி வெட்பாலைபரிசி
 வாறுளுவைபரிசி பெருமதரும்பு மல்லி சர்ப்பூசம் தேவதாசம்
 பச்சைக்கொழுந்தப்பட்டை சாசுநிச்சிழங்கு திருநார்தபட்டைவகை
 க்கு விதான் உ இலைநீர்ப் பசுவின் பாலிலரைந்துக் கலக்கிக்காய்
 ச்சி குங்குமப்பூவைக்கு விதா னிலை உக பொடிந்த போட்டுத் தலை
 முழுவதர கண்டோரத்தருள்.

செல்லிக்காய் முசு முசுக்கை இளநீர் கரிசலாக்கண்ணிர் ஏறை
 தண்ணிர்விட்டாள் சிறுத் தவல்லாரை இவைகளின் சாறுவகைக்கு
 படி உ பசுவின்பால் கல்லெண்ணை வகைக்குப் படி அ சிற்றாமனத்
 தொண்ணை ஆவியெய் வகைக்குப் படி உ இவைகளொன்றாய்க் கலந்து
 தில் தலம் வுநிமதுரப கொட்டிடம் மஞ்சள் கன்னுரிவேர் விலா
 மிச்சுவேர் வெட்டிவெர் வவங்கப்பட்டை வவங்கபூ வவங்கப்பத்
 திரி சண்பகமன் வகைக்குப் பலம் கால் தாவிரப்படி திரி பலம்
 ஒண்ணைகால் சந்திரம்பலம் உ கோகோரனை பலம் கால் பசுவர்
 சூடம் ஆரைக்கால் இவைகளை இளநீர்நீர்விட்டதைந்துக் கலக்கிக்காய்
 ச்சிவடிந்துத் தாவிரப்படிமையைத் முழுவதர உட்கரம் பித்தம்
 தினவு அகிஷம் கைகாலெரிவு திரிர்கண்காரம் படலம் பேர்திர
 லாடி முதலானவைகளுந்திரும்.

செல்லிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால் கல்லெண்ணை இளநீர் வகைந்
 குப்படி உ பன்னிரிந்தில் முத்தக்காசு சிற்றமுட்டி பொன்னுய்
 சாணி போடிபட்டி ஏரொங்குமூர்தி இறுவேலி ஒரிலைத்தாமரை
 வகைக்குப் பலம் உ இவைகளையிடிந்துப் பத்துபா தண்ணிர் போட்
 டி தண்ணிப்படியாய் வற்றவைநததில் ஏற்றகம் கொளுத்தனாடி வசு
 வாடி திரித்து கிராமபூ பலம் மஞ்சள் வவங்கப்பட்டை சாநிக்காய்
 கொட்டிடம் வகைக்குத் தருக உ ஆரைத் தர்போட்டு ஒன்றாய்ச்சு
 த் தகாய்ச்சி முழுகு சேகவரை கைகாலர் சிவிகோசம் ஆவயவங்குகி
 கொரிஷாடினா தண்ணிர் பாய்ச்சல் தருவலிந்தும்.

பத்துபா தண்ணிர்நித்தால்வரை சந்தன தூனைப்போட்டு ஓர்
 னுனை தூனைத்து இன்னிப்படியாய் வற்றவைத்து விலாபிச்சம்

வேர் வெட்டி. வேர் நன்னுரி பொன்னுங்காணி சிற்றமுட்டி கீழில்
வில்வம் இதுள் வேர் வரைக்குப் பலம் ௧ இடித்து இருதுவி ஐவத்
திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து இருவகை கியாமுடையத
யும் ஒன்றாய்க்கலத்ததில் மரமஞ்சள் மல்லி செவ்வள்ளிக்கொடி செ
வியம்பிளாவரிசி சந்தனம் வரைக்குதழஞ்சு ச இதுகளை அரைத்
துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உன்றூக்குச்சாபயிட்டு தட்டிக்குந்
தேய்த்துமுழுமுகை மேற்சொல்லிய ரோகங்களுந்தோம்.

தாமரைக்கிழங்கு ரெல்லிமுள்ளி ஆம்பர்கிழங்கு செங்குழநீர்
கிழங்கு ரெய்தாக்கிழங்கு வகைகள் நப்பலம் ௩௦ இவகைகள் இடித்து உன்
த்திப் பத்துபடி தண்ணிற்போட்டு காலிலொன்றாய் வற்ற வைத்து
அதிலொருபடி கல்லெண்ணெய்க்குக் காய்ச்சிவடித்துமுழுமுகைவகை
னையுங்கள் தோம்.

ரெல்லிக்காய் கரிப்பான் தாமரைக்கிழங்கு பொன்னுங்காணி
பேய்ப்புடல் கோவைவிலை எழுமிச்சம்பழம் இவகைகள் சாறு பசு
விற்பால் வகைக்குப்படியவை கல்லெண்ணெய் அகிமதுரம் தேவ
தாரம் நாசனம் கோஷ்டம் எனம் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம்
சந்தனம் ஜாதிக்காய் வரைக்கு விராசளிடை உ இவைகளை அரைத்
துவகலக்கிக் காய்ச்சிவடித்து மூன்று நாழிகைவரை தட்டித்தேய்
த்து உச்சியில் உரைப்பிட்டு ஸநானஞ்செய்துவை எட்டுவகை காச
முங் குணமாகும்.

சருவேலம்பட்டைபலம் ௨௦ குமரிசிந்தில் சிற்றமுட்டி சேறு
கிடை பொன்னுங்காணி சராசெங்குழநீர் தாமரைக்கிழங்கு நன்னுரி
விலாமிரகர் சந்தனம் வகைக்குப் பலம் ௪ இவையெல்லாமிடித்துத்
தண்ணிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காச்சி அதில் கல்லெண்ணெய்
விற்பால்வகைக்குப்படி ௪ இளநீர் உ படிவிட்டுகலந்து அகிமதுரம்
கோஷ்டம் சதகுப்பை பன்னவகைப்பட்டை சந்தனம் பச்சைச்
சூடன் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி எனம் பச்சைதிப்பிலி மூலம்
மல்லி அதில் வாறுருவை செவ்வந்தனம் முததக்காக சடாமாஞ்
சில் சொரோகினை வரைக்குச்செவ்வகை இவைகளை அரைத்துப்
பொட்டுப் பதமாய்க்காமல் சி முழுமுகை தேத்திரோய் ௧௬ மட்டில்
வடித்து நீருள்.

பேய்வாழை வெள்ளையது பிரமிபொன்முசுட்டை பாதிநாய்
வெலை தக்கை ரெல்லிமுள்ளி வகைகள் நப்பலம் ௧ விதம் இடித்து
எட்டுபடி தண்ணிற்போட்டு வற்றவைத்திடித்து கியாமுடையத ௧

ஆவிநெய்யடி க ளுன்றியக்காலத்தில் மீளந் துக்கு அடக்கை சிறு தேக்கு மலைநாங்குவேர் மார்ள் தான்நீர்காய் மதாரம்பூமி சர்க்கரைநீர்ந்து வகைக்கு விதானிடங் ஆவின்பாவி லுரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடிந்து முழுவரை திரிந்தாற்றிரும்.

சுரத்தொட்டி வெற்றிலை மரமஞ்ஞர் சஞ்சா இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி சால் ஆவின்பால் கல்லெண்ணை வகைக்குப்படி உயிர்து கருந்துதகம் பொத்தும் வகைத் தீர்கழஞ்சு க அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துவிழியில் நீர்வடிதல் பிள்ளம்பினிசம்திரும்.

சிறுமணைக்கொண்ட குமரீச்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு தேவநாற்பலனார்ப்பூசம் சாதிபத்திரி அமெனாசர் சிறுதொடையிற் கொலையொன் னாதிர்வாய்க்காய்ப்பொலர் புறாதுட்டம் பரத்தகாய் பரமபாசில் கிளமிக்கேர் வகைக்குப்படி உயிர்து கருந்துதகம் பொத்தும் வகைத் தீர்கழஞ்சு க அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துவிழியில் நீர்வடிதல் பிள்ளம்பினிசம்திரும்.

சுரத்தொட்டி வெற்றிலை மரமஞ்ஞர் சஞ்சா இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி சால் ஆவின்பால் கல்லெண்ணை வகைக்குப்படி உயிர்து கருந்துதகம் பொத்தும் வகைத் தீர்கழஞ்சு க அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துவிழியில் நீர்வடிதல் பிள்ளம்பினிசம்திரும்.

சுரத்தொட்டி வெற்றிலை மரமஞ்ஞர் சஞ்சா இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி சால் ஆவின்பால் கல்லெண்ணை வகைக்குப்படி உயிர்து கருந்துதகம் பொத்தும் வகைத் தீர்கழஞ்சு க அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துவிழியில் நீர்வடிதல் பிள்ளம்பினிசம்திரும்.

பச்சைச்சர்ப்புடம் வகைக்கு விதானிடைக பொடிதற்போட்டுத் தலமுழுவதும் பன்னாசப்படலம் பற்பொருள் சூர்சன கீர்ப்பாய்ச்சுகூர்சம் தலொம் பன்னாசப்படும்.

மூலம் வகைகள் சாதிக்காய் கொல்லென்ற கொட்டம்வந்தரி மாஞ்சன் பாலாப்பட்டை வகைப்பொருள் சிறுதோணி சிறு நாப்படி அட்டைம் சித்தாய் சாத்திப்பண்ணாப்படிவகை வெள் ளைச்சூர்சியம் குறு கொட்டம் வகை சப்பலம் மூலத்தை வெ லொட்டித்தெய்யாப்பொருள் பன்னாசப்படும். கொட்டம் மூலம் வகைவந்து பொன் வகைவந்தெர் வெட்டெர் விவாச்ச வேர் வகைச்சப்பலம் மூலம் மூலம் வித்தித்தெர் தலித்தலி ச படி தண்ணிசிற்பொட்டி கொட்டம் வகைவந்து வடித்து விட்டி கொளிர் தாவரவித்து சாறு வகைச்சப்படி கல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைச் சப்படி கூணம்மக்கலம் மூலப்படி ச பகை மூலம் வகைச்சப்பலம் மூலம் மூலம் பாக்கி கொட்டத்தப்போட்டுக் காய்ச்சிவந்தெழு முடிவெர வித்திப்பாய்ச்சல் இவைதடிப்பு பற்பொருள் முரலான வித்திஞேம்சன் திறும்.

கல்லெண்ணை கொளிர் ஆவின்பால் வகைச்சப்படி க சிறுசிறை வையாத்தகை பொன்னுத்தலி கொல்லெந்தாய் இவைகளின் சாறு வகைக்கு படி ஆறு கொட்டப்படியிசை சன்னுரிமஞ்சன் பஞ்சுதிவியம் வகைச்சப்பலம் ஆறு இவைகள் அகலத்தெர் கொட்டெர வித்தி எரிகடுபபகாசந்திறும்.

சிவமுண்டி கன்னுரி இதலெய்யுண்ணெய்தல் இவைகளின் கொர் சித்திதாண்டிர் கொட்டெய் தாமசைச்சித்தித் தண்ணியிட்டுடன் சிறுசிறை கொட்டத்தப்பலம் வந்து இவைகளை இடித்து எட்டெம்-க்காய் தண்ணிமரபோட்டு கொட்டம் மூலம் காய்ச்சி... து அத்தாசாவித்து தகைவந்தித்தித் தபொன்னாரணி சையாத்தகை சித்திதாமசை கொல்லெந்தாய் எதுமித்த பழம் இவைகளின் சாறுவகைச் சப்படி இரண்டு கல்லெண்ணை ஆவின்பால் சைக்குப் படி ஆறு இவைகளைமேல்வகை மூலம்மக்கலத்து அதில் பஞ்சுதி வியம் பச்சைகன்னுரி மாஞ்சன் சிறுதாசப்படி கொடியம சடாமாத்தில் வகைச்சுத்தப்பலம் ஒன்று இவைகளை கொளிர்விட்டெரதுப்போட்டுப் பதமாய்க்காசசெய்து அதில் புது மூலம் பச்சைக்கந்தெர் பொடித்தபொட்டு வைத்தெர்சொன்னி தலமுழுவதும் நண்பாகும்.

சுரப்பசப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் வெப்பாலைபரிசி கிவிதெந்து பூலாமி
முத்து பச்சாவாதுருவையரிசி மிளகு வரைக்குஞ்சுமஞ்சள் ஸ்ரீராம
இவைகளைப் பெல்லாம் பெறுவிர்தஞ்சாந்மிலைநாந்து காய்ச்சி முழு
கிலா ஈழத்தில் நெப்பாய்ச்சல் சித்புத்தல் காசிகாந்து மண்ணைவை
க்குத்துதல் ஒருநிலைவலி கபாலஜிதமுதலான சிவகோய் சாமிபு
கோய் கசு-ம தீரும.

பித்தம் விழி நாசம் தாதுடர் | மந்தத்திற் குணநலம்.

கைபாத்தகரை டெல்லி காம் கொட்டி அதன்னை இவைதவிரிங்
சாறு ரல்வெண்டினை பசுவின்பால் வதைத்து பாடி உண்டுநாறல் அ
திமதுரம் கழஞ்சு உ. அரைத்துப்பொட்டுக் காச்சி முடிவி வரவு ம.

சேஷநெகல் சேதான்யுற்றுத் தன் மகன்.

பொன்னுங்காணி சிறுகரை ஆபாச மொட்டத்துள் இவ்வா
கை ஆவின்பால்விட்டு இடித்துப்பிழிந்தாறு சிறுகமணங்கொண்ட
ஆவிசெய் வல்லெண்ணெய் வகைத் தர்ப்படக ஆவின்பால் படி-
வாய்க்கலந்து அதில் வலக்கார்ப்பு அதிலுறும் பொட்டம் வண்டி
கப்பு ஜாதிக்காய் மிளகு வாலகிளகு மலர்காய் சந்தனம் செஞ்சு
தனம் மரமஞ்சள் வுரத்தை தேவதாரம் காந்திரபேரி வெட்டியு
வகைக்ருப்பலம் அளக்கால் பொடித்துப்போட்டு பதமாக்கா
ய்ச்சியுடுத்து லன்றையிட்டொழுவான் தலைநாடுமீது யசிக்காய்
உசிலலை அசைப்பிட்டு சீரானகுடும்பம் சலகன்வொங்குநா
திரும்.

விழிநோய் சிசுமேயம், 9-ம் வரலாறு.

தாவழவிரிது துச்சாறு செல்லிக்காய்ச்சாறு பரிசுலாந்தன்னரி.
சாறு சீத்திராறு வளைந்திர்ப்பு அ. கல்லெண்ணெய். கா. இவை
களை ஒன்றிம்க்கலத்தினை இலுப்பவாய் சக்தனம் அதிபலுமபே
லம் இலவங்கம் லவந்தப்பத்திரி ராகேசகம் கொட்டிலேர் முதலுதகர
ச சாதிக்ராய் பேரிர்ர்ப்பதம் கொத்தமல்லி தெவதாமம் விலாநிர்
வேர் தாமரைக்கிறம் த கொங்குநெய் கீழம் த அடல் விழுது விட்டம்
கித்தகாய் செல்லிவோ மல்லி வளைந்திர்ப்பு லவம் ஒன்று இலவயே
ல்லாம் விடித்துபபேரட்டு பதமாய்ககாய்ச்சி வத்தனம் முதலிவா து
னாமாகும்.

நவன விதிபட்டல் : புத்திப் ப.

கடவுள் ஆனார்.

பி னி ச ப் ப ட ஊ ம்.

—[—]—

ஆசாவது சிவனில் சனலெழுந்து ஸூரியால் ஜோசம் அதிகரித்
து சந்திரோதயம் சிவப்போலும் காணப்படும்.

விருத்தம்.

நினைதலவகிதுந்ந நினைதலவாயுந்நபார்த்து
வனாமெய்யும் பின்பின்னொர்சுவ வதுபபடி. இராம்குது
குணசினித்திப்ப தத்ருக் தந்தநவமத்திட சாதர்சை
கணமுனிபாதபபொத்தி கழித்தினென் சாப்பிநானே.

வேறு.

சாப் பானத பி னி ச த் தானம்
சா தி யெனொய்ந்த பி னி ச ரு மாதா
வாப் பான சி லெத் த பி னி ர மூ டா தும்
வ துத் து தி ய் பி னி ச மாம் சி ப் பி னி சம்
போ பான வு தி பி னி ச ரு மாலும்
பி ழிப் பான சி டுப் பி னி ச மூ ல் பி னி ர மாம்
அப் பான ச ன் ட பி னி ச த் தானம்
அப் பனை மெட் பி தி தின் ன மாமே.

வாதுபி னி சம் பி த் த பி னி ச ம் சி லெத் த பி னி சம் சூ தத் த பி னி சம் சி
யப் பி னி சம் சி டுப் பி னி சம் மூ ல் பி னி சாம் சங்கன்-அ.

பி னி ச ப் பொ து ர் து னம்.

சூலந்திற்சனலேழி சபாலத்திற் நிழையேற்றி ஒருநாசியடைந்
து ஒருநாசியல நிர்வடியும் அபர்சடி அம்பல்விழும் புடரிந் தலை
கம்பனத்தி வலிக்கும் வாதத்தோலுய சபாலம் வரண்டு நித்தெண்டி
நாடும் நெருத்திடு வெறுப்புரானும் காவில் முசியும நாசியல் மண
முல் கொண்ந் சேகநீர் நெருசிலிறங்கிக்குடும்.

வாதுபி னி ச க் து னம்.

சாதிவனனும் நிர்வடியும் நிர்வகுத்தன சனிபொத்தினைந் காற்ற
மெய்தி விழும்.

பி த்த பி னி ச ர் து னம்.

காசி. து ம் பூ பி த் த மாய் சனிவா ய புலாக்காறும்.

வேங்கைப்பட்டை சீர்திற்ப்பட்டு வில்வேர் சிற்ப்புழைப்பி வேர் வ
 னைக்குப்படி-அ, இவைவானையிடித்து-அ-மரக்கால் தண்ணீரிற் போ
 ட்டி-கஉ-நாளின் எட்டிலொன்று வற்றுப்படி நீயப்போ வெரித்து வ
 டித்து அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி-ச, விட்டி அழக்கடி வேர்ப்பட்
 டைபல-உ, சாதிக்காய் தக்கோலம் சண்பரமல் விளாய்ச்சம்போ
 ர் வெட்டிவேர் வகைக்கு விராகனிட-ச, ஆவின்பாவி லறைத்து
 போட்டு அண்ணாடம் ஒவ்வொரு தாமம்பூமடலை போட்டு-ரு-நாள்
 வரை மந்தாக்கினியாய்க் காச்சி வடித்து அதிற் புறுகு குங் ரம்பு
 பர்சைதர்ப்பூரம் வரைந்து விராகனிட-க, போடித்துப் போட்டு
 வைத்துக்கொண்டு நாசியில் நசியஞ்செய்து தலைநிற்பெய்தது ஸ்கா
 னஞ்செய்து வாத்திரும்.

மூலப்பிளிசக்குணம்.

நாசியற்கோருச்சதைபோலும் அதின்குந்போல்வனருதலும்.

கண்டப்பிளிசக் குணம்.

நாசியற் சுண்டைக்காய்போற் சதைவனர்த்து அடைக்கும் சி
 ருநீர் கொஞ்சிநிறகி கபங்கட்டும்.

நிவர்த்தி

ஆழிப்ப் டை பிலாக்காயம் சர்தனம் வகைக்கு விராகனிட
 ஒண்ணை பி ருநாச்சிவது காதினிலகம் அரிதாமம் வகைக்கு விராக
 னிட-ச, இவாய்ப்பெய்யுண்ணுக்கு விராகனிட-கால். உமததி யி
 லேர்சாற்றிலறைத்து சரக்கமபாலும் சதுரக்கள்ளி பாலும் ஒரு து
 ணியில் வுட்டி உலர்த்தியபால் மேற்படி மருந்தை அதிற் பூசிக்காய
 வைத்துக் கொஞ்சங்கத்திரிந்து சுங்காலில்வைத்துபுகையை நாசி
 யிலேற்ற மூலப்பிளிசம் அண்டிப்பிளிசம் சிராய்ப்பிளிசம் கபாஸ்குலை வ
 லி சண்புதலானவைகளுந் திருப.

நீர்ப்பிளிசத்திற்கு தைலம்,

கொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணை வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்ப
 டி-ச, செவியம் திரிசுதிது வாய்விளங்கம் கருஞ்சிவம் அடித்தைலம்
 தூரி மஞ்சள் திப்பிலிழைம் கொஞ்சிபட்டை வகைக் குப்பலம்-ச,
 இவைகள் அறைத்துப் போட்டு காச்சி வடித்து முழுசுவைத்
 திரும்.

க்து 11-ர, கன் றுப் சர்க்கரில் மிளகு பலம் பொடிதலும் பொட்டு
சாசுவ த்து முதுகிலுந் தீரும்.

பொன்னுங் காணி வைவாக்ககளை முடிபுகர்வா வெற்றிக் காஞ்
சா னுவதலின் சாறு கல்லென் னவனாக் தபடிக ளுள றித்த
வத்திலி மிளகு கரிமகூர் ிதாசகர வாலிஷ், வனாற் று தசு
ச-உ, அரைநாற்பாட்டு சாசி வடித து முதுகலவ ிகம்ப பிளி
சம் சபாலக்ருலை ஓருநிலைவடி திழும்.

சண்டர் சந்திரி பழை ஏனடி வெற்றில ள் வைவா ளின் சாறு க
ல்லெ ள்லா வனகர் சாசி (தால) க்து ம் சாமிக் வடித து முது
கலவ மேற்படி பொதுந் தீரும்,

திருகந் து மபாள் வகைக்கதர்ச-நி, உருமடி சாறுகி ள்வை
களைச் சண்ட ள் து திரிப பழைசாற் று ளைநலவ ளு ளைநிழ்நடவி ி
நிழ்நடித் தியிக்குளாந்து அந்தி காசிபற் று வையைப் படிக்கக்
கப பிவிசத்திலும்.

பிவிசம் மண்ணாவி, சபாலநிலைத் துத் தைவன்.

முத்தின ஆபிற்பட்டை பலம் நு, சிற்றாத்தை பலம்-உரு தில
சுழுவா வில்லம் தாழநாறு காட்டாமணற் று பாநரி நொங்கிலவு
உததன் குதர்பைபன்னிச ள் டந்திநி பொதுந் தோச்சிநொ
வேலிக்கெத் து அமப சாசகர முதுகை துதுவன் முடிபுட்
டை வேலிபுதுந் தி ள்வைவ ள்நொ சுற் று கலற் றொன் று உதுந்
து கோதுபவை வகைத் து பலம்-ந. துத் து பத் து பாநகால நீரிது
பொட்டு காலிலொன் று வற்றுவை திருத்திநி கல்லெ ள்லைபடி-அ
தன்னிர் விட்டாள் கெற் று பா 26-7-8, கன் றுப் பிட்டு தெவநா
ம்ம் பொன் று சட்டைவொ ள் க் குப்படி பாசில் ஆதிம ளுந் கோத்த
படி கன்னிவெற் று பாந் திவெற் று பாநி கெற் று சாந் துபை பாந்
ள்சி க் து சாந் து மபகாந் து மபகாந் து மபகாந் து மபகாந் து மபகாந் து
கலற் று வகைத் து பலம் அகா துத் து மபகாந் து மபகாந் து மபகாந் து
விவாநிடை அகை ள்வைவ ள் பாநடி அவின்பா ளி வகைத் து
பொட்டுக் கசற் று வடித து முதுகலவ கன்னொன் று வாகும் பித்தகற் றி
கோக்கும்.

ஒரு துளம் துளசுபை டுத் துற் றா வயிழிற் று அதில் கல்லெ
ண்ணை-சு, கொச்சிபாறு துவிந் பால் வகைத் து படி அகா து
க்து ம் சாமிக் வடித து முதுகலவ கன்னொன் று வாகும் பித்தகற் றி

பீனிசம் மண்டை பிடிவாதம் கடுப்புக்குத் தைலம்,

ஆகிறபட்டை புங்கம்பட்டை சேவரன் கிழந்து சொழுவார்
வேர் வகைத் தர பலம்-லி, இடிந்துப் பதத்து நீறிப்போட்டுகாலிலொ
ன் றய் வற்றவைத்திட்டுத்து அதில் கல்லெண்ணை படி-உ, செம்முள்
விலோ கொடிவெல்லோ வாகைவெர் கோஷ்டம் அதிமதுரம்வாய்
விளங்கம் அரத்தை இறுதுப்பு குங்குலியம் சதுரப்பை வகைக்குக்க
முள்ள அரை நெய்போட்டு சரம்பெய்து ஸ்கானம்செய்து வரத்தி
ருமபலமுக்குக் கொள்ளலாம்,

பீனிசம் மண்டைபிடி ராசிகாபிடம் வரட்சிக்குத் தைலம்,

சிற்திற்கொடி சிற்புழை டிலேர் வகைக்குப் பலம்-லி, இவைக
ளை விடிந்து ராசிகாக்கால் தண்ணிவிற்றோட்டு குறுணியாய்க் கா
ய்ச்சி வர்த்து புதித கல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப் படி-க,
கூடவிட்டு திரிந்து திருபல் அதிமதுரம் கொட்டம் ஏலம் சன்ன
வவங்கம் ரண்பாப்பி சிறந்தத்தை வெட்டு வேர் விலாநீர்சம்வேர் ச
த புப்பை சடாமாஞ்சில் மாமஞ்சள் மஞ்சள் டி தேவதாரம் அனல்
புங்குலியம் சந்தனம் சொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் புறுகு சட்டம்
நன்னுரி முத்தக்காசு ராதிசாய் கொட்டி வகைக்கு விளக்கிடைலு
ன்னு அரைத்துப்போட்டுக் காச்சுவடிந்து முழுகுவரத்திரும்.

பீனிசம் விடாதவலி சபாலகுலை நெத்திரவாயுவுக்குத் தைலம்.

கொச்சிராறு கல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றய்
ச்சலத்ததில் சருள்வி இரண்டு சிரங்கைதட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சி
முழுகுவா முனமாருட.

சபாலவலி பீனிசத்திற்குத் தைலம்.

ஆதன்னை பொவொன்றை எடைக்கள்ளாலேனை வெற்றிலைகு
ரட்டைப்பதம் பர்ரைஞ்சள் இஞ்சி முசு முசுக்கை கஞ்சாங்கோ
ரை இவைவளின்ராறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு கல்லெண்ணைபடி இ
ரண்ட இவைகளை ஒன்றய்ச்சலத்ததில் பட்டிக கொடுதது சததுப்
பை சரகு வசம்பு உள்விசெவதாரம் அரத்தை கடுக்காய்வட்டுக்கா
ய்ச்சி வடித்து முழுகுவரத்திரும்.

மண்டைபிடி சபாலகுலை பீனிசம் காசிப்புண்ணுக்குத் தைலம்.

சாமிபாயம் பற்சாறு கல்லெண்ணை வகைக்குப்பலர் ஒண்ணு
நத்தைசுட்டிவேர்வலர் ஒண்ணு ஆவின்பாலிலைத்துப் போட்டுக்
காய்ச்சி டித்து முழுகுவரத்திரும்.

சபாலவலிக்குத்து சூலைபீனிசம் நேத்திர சிந்தடுப்பு

மேகசூட்டுக்குத் தைலம்.

சவுரிபழச்சாறு நல்லெண்ணை பொடுதலேச்சாறு ஆவீன்பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஒருபல மிளகை மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

பீனிசம் மண்டைபிடி கிரோபாஸத்திக்குத் தைலம்.

அழுக்கிறுக்கெழங்கு பலம்பத்து இடத்துப்பதன் ரீதிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் பழையாறுபடி ஒண்ணுகாடித்தண்ணி ரொச்சிச்சாறு எருக்கமழுசாறு வகைக்குப்படி கால். கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத்திரும்.

தேங்காய்ப்பால் நல்லெண்ணை ஆவீன்பால் எலுமிச்சம் பழச்சாறு வகைக்குப்படி முக்கால் இவைகளை ஒன்றுபாஸத்து அதில் கார்க்கோலிசி சித்திரத்தை வலம்பரிக்காய் வகைக்குவிராமணிடை மூணு இவைகளை ஆவீன்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுவதாசகல பீனிசமும் மண்டைக்குத்தும் நீங்கும்.

சையாந்தகரைச்சாறு நல்லெண்ணை ஆவீன்பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிமடுரு இந்துப்பு வசம்பு வாய்விலங்கம் அகிமதுரம் வகைக்குப்பலம் மூணு மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வாரத்திற்கு இரண்டு விசை முழுவதாசகல நீரும்.

ஆடுதின்னுபாளைச்சாறுபடி கால் நல்லெண்ணைபடி கால்ஒன்றாய்க்கலந்து மொழிப்பதமாய் காய்ச்சிவடித்து வாரத்திற்கு இரண்டு முறை தலைபிற்பேய்த்து மதுக்காவைவேர் அரைப்பட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவதன் திரும்.

அரைக்கிளைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுந்துரிமஞ்சள் மஞ்சு கருங்கிராம வகைக்குப்பலம் கால் மேற்படி சாற்றிலரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து தலைமுழிடு மேற்படி கடுகைத் துணியில் வைத்துநிதித்துப்புகைபிடித்துவடப் பீனிசம் மண்டைவலிக்கு கிரோபாஸம் நீங்கும்.

பீனிசம் இரத்தபீனிசம் கிராய் அழுகற் பீனிசம்

பித்தபீனிசத்திற்கு கசியம்:

ஆவினெய் நாழி யரை அறுகம்பேர்ச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குநாழி கால் இவைகளைப்பொன்றாய் கலந்ததில் அதிமது

உப கோஷ்டம் பஞ்சம் வாய் விளங்கம் குங்குமப்பூ கோரோசன வகைக்கு விராகனெடை ஒண்ணு கஸ்தூரிகிராம்பு வகைக்கு விராகனெடை கால் கரிசாலைச் சாற்றிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து மூங்கில் நசியஞ்செய்து உச்சியிலுந் தேய்த்துவரத்திரும்.

நாலைத்து கொப்பரைத் தேங்காய்ப் பூவைச் சட்டிமிவிட்டு அதில் புளிபங்கொட்டை மேற்றேல் ஒரு சிறங்கைபொடித்துத் தூவிப் பிளைத்துவைத்து மூன்றுநாழிகைசென்றபின்பு பிழிந்தால் நெய்வுரும் அயுதச் சோயிலடைத்துக்கொண்டு நாகியில் பத்து நாள் நசியமிடத்திரும் அல்லது மேற்படி நெய்ப்படி காலில் துருகி வெளிச்சிப ின் வகைக்கு விராகனெடை உபொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி நசியஞ்செய்துவரத் திரும்.

ஆவினெய் மாதளம்புசாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கஸ்தூரில் கோஷ்டம் எலம் குங்குமப்பூ லவங்கப்பட்டை அகிமதுரம் நஞ்சுசோகம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்கு விராகனெடை ஒண்ணு இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து நாகியில் நசியமிடச் சகல பிச்சுத்திரும்.

பிச்சம் நச்சுத்தலை இடிக்கப்பற்று

அரத்தை மிளகு வகைக்குப்பலம் கால் அபின் விராகனெடை ஒண்ணு இவைகளை காற்படி வெற்றிலைச்சாற்றிலரைத்துக் கொதிக்கவைத்துத் தலைநீர் பற்றுப்போட்டு மயூரன் சிக்காய் பைபிட்டு வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்துவரத்திரும்.

பிச்சப்படலம் முற்றிற்று.

௨

கடவுள் துணை.

சிரசுநாய்ப்படலம்.

அதாவது மூளையில் நிதங்கி தலைநாய் வருதலாம்.

விருதநம்.

சாருஞ்சிரசுநாய் மனடையிடிசாற்றும் ஒத்தணம்பரிகாரம் தேகுத்தையிலங் கபாலவரைநிறையும் புகையுமாச்சி ருநச் சேருமுடி துணையிற் குகிறக்கும்பாகம்வகுப்புடனே பாருமுனிவர்பண்டிதர்க்குப்பகர்த்தாயுவுவேநமிசே.

செகில் நிரேற்றமண்டையிக்கு

அரத்தை சதகுப்பை திரிதநி வகைக்கு விபாதினை உப
ரைத்து அரைப்படி கொச்சிச்சாற்றிற்கு உப சூழித்துவடிக்கடி.
கொடுத்தது அரத்தையைப் பொடித்து நாகையில் நசியமிட்டு மிளகு
ஒருரூபாயிடை சாம்பிராணி அனா சாயிடைகளுக்கு புழுங்கலரிச்
வகைக்குக்கால் ரூபாயிடை இதுதான் முலைப்பாக்கிட்டுமையோல
ரைத்து நெற்றிநிற்பற்றுப்பொடத்திற்.

மேற்படி வியாதிக்கு ஆவி.

லேப்பிச்சு கொச்சி உத்தாமணி பேம்பிர்க்கு தும்பை இது
கலின்பினை எருக்கம்பழப்புகி அரைவேர் உவவாள் ஓர் சிறையா
யிடித்து தண்ணிநிற்போட்டு வேகவைத்திற்கி தலைமில்முக்காயி.
ட்டு ஆவிபிடித்து ஆவியடங்கியதின்பின் ஒரு செகல்லைப் பருக்
கக்காச்சியதிற்போட்டு மறுபடியும் முன்போல் ஆவி பிடித்தால்
தேகம் வியர்த்துத் தலைப்பாரம்வாங்கும்.

மேற்படி வியாதிக்கு ஒத்தணம்

மாவின்கப்பபட்டை பலம் ௫ அரிந்பட்டை பலம் ௪ பெரும்
ரத்துப்பட்டை பலம் ௩ காய்ப்பட்டை பலம் ௪ இவைகளை யிடி
த்துமூன்றுபங்குசெய்து நானொன்றுக் ௩ மூன்றுவிசை யறு
த்து செகிலும ரிடரியிலும் ஒத்தணஞ்செய்யமாறும்.

மேற்படி வியாதிக்குத்தைலம்.

நல்லெண்ணை படி ௧ பசுமஞ்சள்சாறு ஆதண்டைச்சாறு ஆ
வினவேர் தண்ணீர்வகைக்குப்படி -கால். ஒண்ணுய்க்கலந்து அதில்கு
ருத்தொட்டி முனவிசைண்டை வேலை சிழக்காய்கெல்லி இவைகலி
ன் வேர் கோஷ்டம் தேவதாரம் மிளகு சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு
ருக்கில் கழஞ்சு அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுவிவாத
தீரும்.

மேற்கண்ட வியாதிக்குப் புகை

சுக்கு நிப்பிளிமஞ்சள் சதகுப்பை மிளகுடன் இவைகளை
யோர்நிறையாய் குன்றிமணிச்சாற்றால் மையோலரைத்துத் துணி
யிற்றடவியுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாகிப்புகைகொள்ளமாறும்.

ஒரு தலைவலி மண்டைவலி கபாலவாயு சபாலவளிக்குத் தைலம்.

மலைவேம்பு செல்வலரி ஆதண்டை கருகொச்சி உவவாள்
சாறு வகைக்கு நாயி அரைக்கால் நல்லெண்ணை நாயி உவாத
ஒண்ணுய்க்கலந்ததில் எருஞ்சீரகம் வாள்விளகு ஒட்டலை வளன்
ளைப் பூண்டுவினைக்குப்பலம் ஒன்று அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி
இருத்துமுழுவிவாததீரும்.

ஆவீன்பால் கரிப்பான்சாறு இளநீர்நல்லெண்ணைவகைக்குப் படி கமிளகு பலம்-க. சுந்தனம் பலம்-க. அதிமதுரம்பலம்அரை இடித்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத்திரும்.

நல்லெண்ணை குப்பைமேனிச்சாறு வகைக்குப்படி இதைக் கலந்து காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

நாலுபலம் பச்சைநொடி வேலிப்பட்டையை குமரிச்சாற்றில ரைத்து பொருபடி நல்லெண்ணைமிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்தவர குணமாகும்.

ஒருபடி நல்லெண்ணையில் அதிமதுரம் சுக்கு வசம்புவகைக்குப் பலம்-௨. சதைத்துப் போட்டு சிவக்கக்காய்த்து முழுகிவரநீங்கும்.

நல்லெண்ணைபடி ஒண்ணு எருக்கம்பழப்புச்சாறுபடி அரை கால் சுக்கு இரூப்பு அதிமதுரம் வசம்புதிப்பிசி திப்பிஷைமலர்வை ள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் நாடு இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத்திரும்.

கரிப்பான்சாறு ஆவீன்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி-௪. சின்ன ஆமணக்கிளவேர் பெருஞ்சீரகம் பிச்சைமலை விளாவரிசி அதிமதுரம் சுக்கு இரூப்பு வகைக்குப்பலம்-௩. மேற்படி பாலில் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்திரும்.

நல்லெண்ணை ஆவிநெய் வெற்றிலைச்சாறு எலுமிச்சம் பழச்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு கருஞ்சீரகம் படி கால் படிபொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வொன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு நசியம்.

ஒருபலம்சுக்கையெடுத்து எட்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு ஒரு படியாய் வற்றவைத்து அதில் தேங்காய் நெய் படி கால், குங்குமபூ விராசனிடை (௪) பொடித்துப்போட்டு வொன்றாய் கலந்து காய்ச்சி நாசியில் நசியமிட நீங்கும்.

கடல்துரை மஞ்சள் வெங்காரம் திரிகடுகு மரமஞ்சள் இவ்வுபபைப் புண்ணுக்கு வகைக்குவிராசனிடைக் காசடை நல்லெண்ணைமிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து நாசியில் நசியமிடநீங்கும்.

வாய்விளங்கும் மிளகு ரெவியம் இரூப்பு அரோணுகம் சுக்கு வகைக்கு ௨, இவைகளை கையாந்தகரைச்சாற்றிலரைத்து அரைக்காற்படி ஆவினெய்யிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து நசியமிட நீங்கும்.

குப்பைமேனிவேர் பூண்டு உசம்பு மூலங்கள் ஓர் நிறையாய்ப் புலைப்பாஸீட்டு சிதைத்து நாசியில் நுகுமிட்டாலும் அல்லாததைவேளைவேரும் வெள்ளைப்பூண்டும் சிதைத்துக்காதிற் பிழிந்தாலும் வெற்றிலையும் பெருங்காயமும் ஓர் நிறையாய்ச் சிதைத்து உபயோகிக்காதிற் பிழிந்தாலும் நீங்கும்.

சுருள்வியும் முருங்கைமேலுமாவது சிதைத்து வலதுபக்கத்தின் தலையிடித்தால் இடதுநாசியில் இடதுபக்கம் இடித்தால் வலது நாசியிலும் பிழியத்திலும்.

சந்தனம் விலாமிச்சம்மேவர் பெருங்காயம் இவைகள் முலைப்பாஸிலரைத்துச் சீலையில்லுப்பு திரிந்து நல்லெண்ணெயிற் குரைய்த்து நிபந்தகொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புதைபிடிக்கவும்.

கெட்டிக்காய் கெத்தம் விராகனிடை யரை சுருங்குங்கிலியம் எருக்கங்கரி கொடிவேர் வகைக் , விராகனெடை-க. சுருஞ்சிரகம் அககிராகாரம் ஐத்தம் வகைக்கு விராகனிடை மால் இவைகள்எருக்கம்பழச்சாற்றாலும் குப்பைமேனிச்சாற்றாலும் அரைத்துத்துணிபிலாட்டித் திரித்துத் தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற் பிடிக்கவும்.

மிளகுதலைச் சுருளிவேரும் ஓர் நிறையாய்ப் பிடித்துத் துணியில் வைத்துச் சுருட்டி அளவிற் கொளுத்தி நாசியில் புதை கொடுக்கவும்.

அரிதாரமும் எருக்கம் வேரும் சமமா யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரைத்து துணியிற்றடவி திரியுருட்டி புதைபிடிக்கவும்.

செந்தொட்டிலேவரைச் சீலையில்வைத்துசுருட்டிகெருப்பிற்கொளுத்தி அவித்து நாசியிற் புதைபிடித்தாலும் கவுதும்பை வேரும் மஞ்சள் பொடிசெய்து துணியிற் சுருட்டி புதைபிடிக்கவும்.

கருஞ்சிரகம் முட்டித்தோல் கழற்சிப்பருப்பு இவைகளோர் நிறையாய் கொச்சிச்சாற்றிலரைத்து துணியிற்றடவி திரியுருட்டி புதைகொடுக்கவும்.

மெற்ப்படி வியாதிகட்டு பைத்து.

அலுமிச்சம்பழச்சாற்றைப் பிழிந்து அதிற் சுக்குமிளகு திப்பிலிஷர் நிறையா யரைத்து நெற்றியிலும் உச்சியிலும் பூசவும்.

உளுந்து கொள்ளு சிவஞர் தேம்பு கற்பூரம் அதிமதுரம் நெற்பொறி சந்தனம் வசம்புதோஷ்டம் மூத்தக்காசு வவங்கப் பட்டை இவைகளையோர் நிறையாய்ப் பச்சரிசிக் கழுநீரிலரைத்துத் தேய்சி நெற்றியிலும் உச்சியிலும் பூச மாணும்.

சிரகநோய் படலம் முற்றிற்று.

காச்சல் ரோகப் படலம்.

அதாவது நகராணுடைய யாத்திரை
சென்ற கண்ணில் உட்காந்தி.

விருத்தம்.

ரொன்னோமாத் தகாவடுபு தொற்றுங்குறிழஞ்செய்சைமுதல்
பன்னும்காத்தியம்சாத்தியம் பகரும்பல நூலாராய்ந்து
பன்னும்காத்தியம்சாத்தியம் மகிழ்வாயுடைத்தவேதமிழ்
துன்னும்காத்தியம்சாத்தியம் தொகுத்தார்முனிவர்வகுத்தாரே.

வாக்கியக் குண்ட.

உடல்கடுக்கும் சந்துபொருந்துகூறியும் கிழமுதுகும் இருவி
லாவுமேனாகும் தலைவலிக்கும் உடல்கூறும் நடுங்கி மயிர்சிலிந்து
சுரந்தோன்றும் மலங்கடும் பசிமந்திர்நும் வாய் துவர்க்கும் இளை
க்கும் இரண்டுகாலங் குளிர்ந்திருக்கும் முகம் வாய் கண்ணீர் மலம்
கலக்கும் இரவுபகலும் நித்திரைவராத.

நிவர்த்தி.

சிறுபுட்டி நாயுறவிசொஞ்சி விலாமுக்குரண்டி தூதுவனை ந
ண்டங்கத்திரி வில்வம் சதுவமுதலை சங்கு இவைகளின் வேர் வகை
க்குப் பலம் இரண்டு நொச்சி ஆடாதோடைபெயர்வலவகை இவை
களின் இலைவகைக்கு ஒருபடி விடித்து ஒரு பாண்டத்தில் போட்டு
நாலுபடி தண்ணீர் விட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்துதிப்பிவிதிப்பிவி
மூலம் தேசாவரம் அரக்கைசுக்கு விராகனிடை மூன்று கடுக்காய்க்கெ
ல்லமுள்ளி பேய் புடல் வகைக்குப் பலம் ௧. விடித்து வஸ்திர காய
ஞ்செய்து ஒருவேளைக்கு அரைக்காறபடி கியாழத்தி திரிகடுகு தூ
ளபோட்டு நாலுநாள் இசைப்படிக்கொடுக்க நீங்கும்.

நாற்கொட்டி ரொச்சி சந்தில் கந்தல குதம்பைதூதுகளைகண்
டப்பாதி பற்பாடகம் சிலவேம்பு வாகுமடக்கி சிறுநெருஞ்சி கொ
டிவேல் இவைகளின்வேர் ஆடாதோடை நெல்லவேம்பு மரநாரத்
தை இவைகளின் சுரக்கு முரநக்காச திரிகடுகு இவைகளைபெல்லா
ம் ஒருவேளைக்கு முக்கமுஞ்சு விதஞ்சிதைத்துஇரண்டுபடி நீரிப்போ

ட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துத் தேன்விட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

மேற்படி சுரங்கவுடன் திரிகடு வெள்ளுள்ளி சீரகம் இவைகளைச் சமமாயரைத்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மூன்றுபோது வெந்நீர்கொடுத்து அப்பால் கடுரோசணி கடுக்காய் கச்சந்தராய் சிவதைகொன்றை வேர்ப்பட்டை வரைக்குவிராகன்-௩. இவைகளைச் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்கால் படியாய்வற்றவைத்ததில் அரை விராகனிட இந்துப்படி பொடித்துப்போட்டு இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

வாகைமீள்பாதரி சதாவேரிகுலிகை நன்னீரிருளுஞ்சிஞ்சீந்தில் பேராமுட்டி சிற்றமுட்டி ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி விலாமிச்சு அவுரி செங்கழிர் சிறுகுறிஞ்சி சாறுகாஞ்சொறி முக்காவேளை சத்திச்சாரணை இவைகளின்வேர் பேய்ப்புடல் முத்தக்காசுதேவதாரம் அரத்தவைவரம்பு திரிகடுகு கோஷ்டம் இவைகள் ஓர் நிறையாய் இடித்து ஒருவேளைக்கு பலம் அசுரவே அசுரக்கரல் வீதம் இருநாழி நீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து-௬-போது கொடுக்கத்தீரும்.

பாவட்டை கொன்ற சிற்றமுட்டி வேலிப்பருத்தி இதுகளில் ஓமம் மிளகு வசு கச்சுப்பலம் கால் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணிற் போட்டுக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி-௭-போது கொடுக்கத்தீரும்.

சிறந்ததை பேரந்தை சதகுப்ப சிறுதேக்கு சுக்கு திப்பிரி செவியம் கோஷ்டம் திப்பிலிழலம் சித்திரமூலம் சந்துவெள்ளை ருக்கு திரால் அப்பநிலவேம்பு முருங்கழந்தி கண்டங்கத்திரி பேராமுட்டி மாவிசிங்கி சிறுகாஞ்சேரி விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧. இவைகளை யிடித்து-௨ பங்கு செய்து-௩-௪-நாழிகை ஊறவைத்து கால்படியாய் வற்றக்காய்ச்சி அதில் வாதாட்சதன் குளிகையில் இரண்டு பணியிட உரைத்து தேன் கழஞ்சு விட்டு இருவேளை கொடுக்க நடுக்கவாத நாலுவாதகரம்முப்பத்திரண்டு தீரும்.

பற்பாடகம்சீந்தில் * மலைதாங்கி கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி முன்னை இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு சங்கு வகைச் சுழஞ்சு-௬-௨. இடித்து நாழிநீர்போட்டு அரைக்கால் படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி-௭-வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

முள்ளி கண்டங்கத்திரி பேராமல்லி சிறுமல்லி இவைகளின் வேர் சுக்கு வகைக்கழஞ்சு-௨. இடித்து ச-படி நீரிற்போட்டு ஒரு படியாய் வற்றவைத்து விடித்து அதில் உழக்கு அரிசி உவரத்து பபோட்டுக் கஞ்சிக்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

கொடுமாய்ச் சுரங்காயும் புலாப்பங்காணும் பிதற்றும் நெஞ்
செரிக்கும் சிறுகிறக்கும் சத்திக்கும் அரதஜ்யாசம்காணும் தேகம்
புரிக்கும் விபர்க்கும் தலையசைக்கும் தாகிக்கும் முகம் கடுக்கும்
நொண்ட புண்ணுக்கும் நாவுலரும் சுரக்கும் முகம் கண்ணீர் மலம்
மஞ்சளிர்கும் சுறுக்கும் அடிக்கடி பசித்துத்திக்கும் வயிற்றில் நீன்
றபித்தம் வாறிக் குலைஞளிரந்தால் சுரம் விட்டு நான்சொன்றால் இர
த்தம் வற்றி தேகம் வெளுத்துவிக்கங்கண்டு அடிக்கடி குளிருண்டா
ய் மலங்கட்டி உயிர்பிரியும்.

நிவர்த்தி.

ஏலம் அதிமதுரம் வெட்டிலேவர் விலாமிச்சர்வேர் கலைக்கொம்
புஇலுப்பப்பூ நன்னுலேவர் ஆடாதோடயிலே பேய்ப்புடல் கோ
வரக்கிழங்கு சித்திற்றண்டு பற்பாடகம் முன்னிலேவர் வில்வலேவர் ம
ல்லி கொல்லி முள்ளி இவ்வகளை யோர்விதறயாய் இடித்துப் பொடி
செய்து வேளைபொன்றுக்கு காற்பலத்துஞ் சிறுநாழிசலத்தின்போ
ட்டி காற்படியாக வரற்றவத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்திரும்.

நர்சீரகம் இந்துப்பு திப்பிலி அசமதாகம் சுருஞ்சீரகம்சுக்கு இ
வகைகள் யோர்விதறயாய் இடித்து வடிகட்டி காலையிலே யொன்று
க்குத் திரிகடுகுப்பிரமாணம் ஆறுபோது சாப்பிட்டு வெர்நீர்கொ
டுக்கத்திரும்.

பேய்ப்புடல் கோஷ்டம் மல்லி சங்கு சீரகம் நெற்பொறி வில்
வலேவர் சிற்றுழட்டிலேவர் இவ்வகளை யோர்விதறயாய் இடித்து நாழி
பொன்றுக்கு ஒருபலத்துஞ் சிறுநாழி தண்ணியிற் போட்டு கா
ற்பாடியாய் வற்றுவத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்திரும்.

விலாமிச்சி சிறுகாஞ்சொரி வில்வம் பாதிநிதும்பைசெவ்வள்ளி
நன்னுலி உவகை இவ்வகையினவேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரக
ம் மல்லி பேர்ச்சங்காய் ஆனைதிப்பிலி கொல்லி முள்ளி சங்கு வகை
கூடுப் பங்கு, ரசிங்கி புனைச்சுட பங்காகச் செய்து பொடித்து ஒன்
றுக்கு ஒரு பங்கு வீதம் மூன்றுநாழிசலமவிட்டு காற்படியாய் வற்ற
வதறு அதிலே கோரோசனைக் குளிரகையென்று உரத்து தேன்க
டஞ்சு விட்டிடுபது நான் கொடுக்கபித்தசுரம் இருபத் தொன்றும்
திரும்.

சீர்தில்கொடி வேலிசிறுகாஞ்சோரி இவைகளின் வேர் பற்பாடகம் முத்தக்காசு மல்லி கிலவேம்பு இதுகளோர் நிறையாயிடித்து ஆறுபோது ஒன்றுக்கொரு பலப்பொடி விதமாயிசண்டு படி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும்.

புங்கம்பட்டை சிறுகாஞ்சோரி இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு இவைகளை ஓர் நிறையாய் நசிக்கி முன்போற் கியாழஞ்செய்துகொடுக்க குணமாகும்.

சச்சங்குருத்து ரெய்தற்கிழங்கு வேட்டிலேர் விலாமிச்சம்பலோ அதிமதுரம் வில்வவேர் சிற்றமுட்டிலேர் தாமரைக்கிழங்கு சந்தனம் இலுப்பைப்பு இவைகள் யோர்நிறையாய் நசிக்கி முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

பேய்ப்புடல் பலமாக கிராம்பு சுக்கு சோரைக்கிழங்கு கல்லேம்புமல்லி வகைக்குப்பலம் கால் இவைகள் நசுக்கி கியாழஞ் செய்து கொஞ்சந்தேன்விட்டுக்கொடுக்கத் தீரும்.

துதுளவேர் சீர்திலவேர் சுக்கு அதிமதுரம் மாஞ்சில் பாசிப்பயர் சிற்றமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு உ-நசுக்கி ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அறைச்சால் நாழியாய்வற்றவைத்த இரத்தவிதம் ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

வில்வவேர் அதிமதுரம் சுக்கு இலுப்பைவேர் சிற்றமுட்டி வகைக்குக் கழஞ்சி-உ நாறுபடி தண்ணியிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து இருத்து அதில் பெரிய யசிகியடி கால்போட்டுக்காய்ச்சி கொடுக்க நீங்கும்.

சிறுகாஞ்சோரி வேலிப்பருத்தி சீர்தில் ஆடாதோடை என்னிசிறுவழுதலை சுக்கு இவைகளின்வேர் நாள் ஒன்றுக்கு வகைக்குப் பலம் விதம் நசுக்கி இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

கையாந்தகரை துளசி தூதுளரொச்சி ஆடாதோடை வகைக் கொருபடி யிடித்துப் பிட்டவித்ததில் தி-திப்பிலை அறைத்துக்கலக்கி இரத்தவிதம் ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும் இவைகளெல்லாநிச்சாபத்தியம்.

சிலேத்மசாக்குணம்.

தேகத்தில் அனல்மிசுந்து திமிரேறி சிவசெ நெ கொண்டு தலைவளிக்கும் உடம்புணந்து கடித்துச்சுரங்நாயும் மூக்கில் நீர்வடிவும்

சத்தம் பிறச்ச இடமறண்டாற் றும் கோவை நும் கொஞ்சவலிச்சம் புண்ணப்பச்சாது நும் சன்னம் காசிபுங்காது உ விட்டு விட்டுச் சரங் காபா கிரகில் விவாவைபொழிபடும் காந்தபத்தி ரீபொழிந்தும் ம லந்தியமகாவிதடிக்கும். வெண்கம்ப இனிர் மும் கரிக்கும் வாய்க்கேரும் உடல் வண் சபை வெண்கம்ப பவ்வாழ்த்தித்தும்.

திவர்த்தி

ஆடாநோடை மீள்தாங்கி தூதுகோ சண்டங்கத்திரி நன்னிரி வீந்தில் சிறுசாங்கோரி சிறுவாழ்தலை இணைகளின்மேலும் திரிபல் க ச்சுபெய்ப்படல் வணர்சொ டுததஞ்சு பிசும்பொடி தனி நூன் றிரி உசெய்வு வேலையொன, மற் று லுதுபலமை இரண்டுபு தன்னிரிபற் போட்டு காற்படி மாய வற்றவைத்தி நத்ததில் திரிசுரு டெவவங்கப் பட்டை அழிமது உ சிற்றகதை மல்கி திரிபிழைம லாலைறையா வெறுப்பி பொத்தி வடிவப்பத் திரிபுரு பொடிபொ டொஞ்சத் தேனும விட்டு ஆறுபொது பொச்சத்திரும்.

தூதுகோ சண்டங்கத்திரி துளசி-சிறுவாழ்தலை மர்சாவேன வி ல்வங்காங்கோரி வேப்பிச்சு வெல்லிச்சு புன்விச்சு வணக் கொடுபடி இவைகளை சைகா க இரண்டிகாழி தன்னிற் போட் டிச் காற்படி மாய வற்றவைத்தி நத்ததில் திரிபிழைம தெசாவந் வாய்க்கைக்க மல்லி சத்துகோசணி அத்தை வண சுரு விர வி மை உ கடுகாய்ப்பெய்ப்பட்டல் வணர் சூர உ இணை மர் சத்து வடிபட்டத் திரிகுபபிழைமாமம் போட்டு இத்தபபடி கா டாள் சொங்கத்திரும்.

தூதுகோ சிறுவாழ்தலை காங்கோரி சண்டங்கத்திரி ஆடாநோ டை இவைகளின்மேல காற்புதஞ்சுருது இம்மிகல் சுக்கு மர்சாங்கா க இவைகளை வெல்லுண் று அனாபெ அரைச்சாப்பவா மர்சா காம காழ்தன்னிச்சிற் போட்ட காற்படியாய் வற்றவைத்தி திரிபி விளகன்-க. வெறுப்பி பொத்தி போட்டு கொளுட்டா ன்விட்டுக் கலாது ஆறுபொது கொடுக்கத்திரும்.

பிரவண சண்டங்கத்திரி அத்தை சிறுசாங்கோரி வெட்டி லா பொன் புகாட்டை புளவி இவைகளின்மேல் அத்தை சுக்கு இ வைகளை ஓர் ஷடாய் கொணர்ந்திற்று அறைபலவதல சிதைத்து இரண்டிகாழி தன்னிற் போட்டு முன்பொற் கடாருசெய்துகொ டேசத்திரும்.

சுருது திரிபிழை மாய்ப்பு திரிபு மதினை கச்சந்திராய் ஆ ரணாகிரிவண சண்டங்கத்திரி ஆடாநோடை மர்சாவின் வண

கூசர்பலம்-ச சூடித்தா பொடிசெய்து பசுனை நு பந்தரெய்துயே
 னைவொன்றுச்சொருபங்குவிதம் இன்னொரு தண்ணியிற் பொட்டு
 காற்படியாய் வற்றவைந்து அசில் சந்திரோகைய மரபதிவாழ்ந்தொ
 ரோசனைத் துளிகையொன்று உடைத்துக்கழுஞ்சி விட்டுக் கொடுக்க
 வேதம்சும் மயக்கத்தீரும்.

துதுளை சண்டம்சத்திரி சொம்புள்ளி கண்ணையவைகளின்னே
 ர் ரத்த பங்கைக் குக்கழஞ்சு-௩ லுருநாழி தண்ணியிற் பொட்டு ஆறு
 போது கொடுக்கத்தீரும்.

பாதிரி வில்வம் பெருந்தும்பிவெர் வாகைத் துக்கழஞ்சு ௨௪. ரா
 டி நீர்ப்பொட்டுக் கருசிகாச்சி உண்ண நீங்கும்.

வாதகிலேதம் சுரக்குணம்.

சூர்தலிர்சாணும் வாய்சிதற்றும் பந்தர்த்தும் சாதடைக்கும்
 கண்ணொளியமங்கு ௨௫ காகிதத்தும் இராமலேக்கும் இச்சத்தம்விழ
 ம் இதாண்டை சுமழும் மலங்கட்டும் பசுமத்தித் தம் ஸ்மணை பசுதி
 இன்புண்டாகும்.

வெட்டபாட் பீசி விவாதிச்சுவேர் வெம்பு தெய்தற்குழங்கு பெ
 ருநாழித் துதிமகாம முாழிர்ப்பழம் பெர்ச்சம்பழம் வில்வபழத்
 தெர் பொன்முசுட்டைவேர் கன்னரிவேர் திரிகங்கு அதிவிடயம்
 பந்தாடகம் பித்தத்தாசு வாகைத் து விவாதிக்கட-௨௬ ௨௪௭ இரூரா
 டி நீர்ப்பொட்டு உழங்காழர்காட்டித் திபரிந்து ௨௭ விவாதிக்க-௩ இ
 ளவெரத்தி லறைதும் கலககக் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிவாத சுரக்குணம்.

மார்பு சூர்த்து தெற்றி விபற்கும் விக்கலெங்கும் பிதற்றும்வி
 டிபதிக்கும் மேல் ராசண்டாருடைய அலகிக்கும் சூடிச்சலாகுட.

நிவர்த்தி.

திருநிசிமத்தெத் துழந்தக்கார பற்பாட சுக்குசெங்கு
 பத்தித் துரோட்டம் அடாபொடை பிரபஞ்சுநித்தணித் துமகா
 னவொரி கலவெம். இவைகளை வாகைத் துபபலமாமய்சம் இடித்து
 இசைநெய்து தண்ணியிற் பொட்டு சாபடியாய் வற்றவைந்து சூ
 றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

உட்சுரத்தின் குணம்.

இராப்பக லிடைவிடாது ச்ரங்கராயும் உடல் வெளுத்து வந்து
ம பித்தத்தால் மயக்கம் தலைநோய் காணும்.

நி வ ர் தி தி.

வெந்தயம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-கால். வீதம் சிதைத்து ஒ
ருநாழி தண்ணிமீதேபோட்டு கியாழஞ்செய்து நட-நாள் கொடுக்கத்
திரும் கால் நாழி காச்சின ஆவின் பாலிற் சாத்திரபேதி வகைக்குவி
ராகுவிடை - க. பொடிந்துபோட்டு நாலுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

பொன்னுங் காணி முசுமுசுக்கைப் பலம் பாசிரீர் பூலாசிரீருமு
ட்டி சிதேவியர் செங்குமீர் தாழைவிழுது இவைகளின் சாறு இளநீ
ர் வகைக்குப் படி-கால். ஆவின் செய்படி-க. ஒன்றாய்க் கலந்து அதி
ல்தான்றிக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் கொல்லிமுள்விமல்லி
சன்பாபபூ சிறுநாகபபூ சடாமாஞ்சல் தேர்ருவிரை நன்னூரி முத்
தக்காசு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் வகைக்குக்கழஞ்ச-ந. ஆவின்
பாலி லரைத்துப்போட்டு சனிபலம்-க. கூடச்சேர்த்துக் காய்ச்சி அ
க்திகந்தி சாப்பிட்டுவர தீரும்.

மந்தசுரத்தின் குணம்.

உடல்காயும் வெளுக்கும் நடுக்கும் நாவுவரண்டு தடுத்துத்தித்
திக்கும் அடிக்கடி இரும்பு சாணும்.

பேராமுட்டி வேரும் சுக்கும் கியாழஞ்செய்துகொடுக்கநீங்கும்
சித்திற்றண்டு கடுக்காய் சிவதைவேர் களிப்பாக்கு சுக்கு கடுகுநோக
ணி சிறுவழுதலைவேர் வகைக்குப் பலம்-கால். இவைகளைச் சிதைத்
து ஒருபடி தண்ணியிதேபோட்டு அரைக்காற்படி வரறவைத்து கொ
டுக்கத்தீரும்.

சுக்கு நருக்குமூலம் முசுமுசுக்கைவேர் வகைக்குப் பலம்-கால்.
இவைகளை யிடித்து இரண்டுநாழி தண்ணித் போட்டு வற்றவைத்து
மூன்றுபேரது கொடுக்கத்தீரும்.

அஜீரண காய்ச்சலின் குணம்.

காய்ச்சல் காயும் வயிறு பொருமிக்கழியும் வலிக்கும் வாயுமிக
ப்பிரியும் அடிக்கடி புளித்தேப்பம் கொட்டாவி விக்கல் காணும்நா
வுளும் வகைக்கும் உடல்கோவும் வீயர்க்கும் குரல் கம்மும்.

திவர்த்தி.

சற்றுமுள்ளாறு ஆலஞ்சாறு முக்காவேனாவேர் முருங்கைவேர்
ப்பட்டை வகைக்கு பலம்-உ. நோச்சிவேர் பலம்-ச. இவைகளை இடித்து-ச, நாழி தண்ணியிற் போட்டு ஒரு நாழியால் வரறவைத்து
வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்கால் நாழிவிதம் மூன்றுபொதுகொடுக்கத்
தீரும்,

திரிகடுகு திரிபலை திப்பிலிழலம் சங்கமவேர் சித்திரமூலம் வச
ம்புழம் வகைக்குப் பலம் கால் இவைகள் முன்போற்கியாழஞ்செய்து
கொடுக்கத்தீரும்.

திரிபலை பேய்ப்பாசொற்றி கடுகு ரோசணி சுக்கு பேராழுட்டி
வகைக்குப் பலம்-கால் முன்போற்கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்
தீரும்,

அஸ்தியைப்பற்றின காய்ச்சலின் குணம்,

தாமிகுத்து காணும் தேகம் வெளுக்கும் குளிர்ச்சியா யிருக்
கும் ஒவ்வொருநேரம் காய்ச்சல் அதிகமாய்காய்ந்து விட்டவிடம்

திவர்த்தி.

பேய்ப்புடல் முத்தக்காசு பற்பாடகம் விரை கடுகுரோக
ணி சுக்கு பேய்ச்சொற்றி வகைக்குப் பலம் கால் இவைகளை இடி
த்து-ச-நாழி தண்ணியிற் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்
இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

இரத்தத்தைப்பற்றின சுரத்தின் குணம்.

காய்ச்சல் அதிகமாய் அடிக்கும் தவிக்கும் பின்பு வியர்வை
மூர்ச்சைகாணும் பித்த பிரமைகளென்றும் உடம்பு நோவும்.

திவர்த்தி.

தாமரைவளையம் அமுக்காறுக்கிழங்கு கொடிவேர் பேராழுட்டி
வசம்புக்கு வகைக்குப் பலம் இவைகளை நசுக்கி இரண்டுகாழிதண்ணி
யிற் போட்டு சாய்ச்சி கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாமிசத்தைப்பற்றிய சுரத்தின் குணம்.

அதிகமாய் சுரமடிக்கும் சுவாசங்காணும் தேகமெல்லாம் நம
ச்சலெடுக்கும் நோவும் ஆயாச மூர்ச்சை காணும் மமிகூசரியும்.

றிவர்த்தி.

பேராமுட்டி நாகமல்லி சுக்கு திரிபல்ல கடுகுரோகணி மருட்கி
முக்கு சிற்றமுட்டி பாண்டுவேர் பேய்ப்பாற்சொற்றி வகைக்குப்பலம்
-கால், முன்போல் வியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தரும்.

சகலமுறைச்சுரத்திற்கு.

திபரிவி திரியிலுலம் வகைக்குவிராகனிடையு. செவியம்வா
ய்விளங்கம் மல்லிகைக் கு விராகனிடையு. கதிச்சாய் பேய்ப்புடல்
நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம்-க. இவைகளை யிடித்து ஆறுபங்கு
செய்து வேளை யொன்றிற்கு ஒருபங்கை இரண்டிபடி சண்ணிப்பிற்போ
டமிக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கூ-பொது கொடுக்கத்தரும் மன
லைவருத்து அதில் கொச்சிசராயு படி ஒண்ணாகால் விட்டுக்கொதி
செய்யப்போது வடித்து மேற்படி பொடிவைப்போர் டாவையுறிபொ
து கொச்சி முறைச்சுரமுதலான சகல சுரங்களுக்கும்.

விடாச் சுரத்திற்கு.

ஒருசுண்டச்சாய் பிரமாணம் அவுரிவே ருடன் ஐந்து நொகைக்
கூட்டி வெந்நீரிலறைத்துக்கலக்கி அதில் சுண்ணாம்பு முன்றிமணி
ட பிரமாணம் சறைத்துக்கொடுக்க கூ-பொது கொடுக்கவும்.

மூன்றமுறை குளிர்ச்சுரத்திற்கு.

சிற்றேற்கு பற்பாடகம் முதற்க்காச சித்திற்றண்டு அன்னுரி சி
றுகாஞ்சேரவேர் தேவதாமம் கொட்டம பேய்ப்புடல் சுக்கு வகை
க்குப்பலம்-க. இத்தனையு ருப்படி சண்ணிப்பாட்டி வற்றாகாச்சி
இத்தப்படி ஆறுபொது கொடுக்கத்தரும்.

ஒன்றைவிட்டொருசான் வரும் மாற்ற சுரத்திற்கு.

பற்பாடகம் பேய்ப்புடல் அதிமதாமம் சித்திற்றண்டு அதன்வே
ர் கொதிப்பைவேர் முதற்க்காசமல்லி சுக்குவிராகனிடையு. இவை
களைச்சுறைத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டி அவை காற்படியாக வற
ற்றவைத்து அதில்தேள்விட்டி கொடுக்கத்தரும் இத்தப்படி ஆறுபா
ய் கொடுக்கவும்.

தாபசுரத்திற்கு.

பேராமுட்டி சிற்றமுட்டி சுவகாஞ்சேரி நன்னுரி சிறுமீசை
பொன்னுங்காணி அய்யாமை நிலவேம்பு முதற்க்காச சிறுதேர் குமல்

இவ்வகளை வேளைச் சுவைக்கின் கார்பலவிதாபிஷக்து இரண்டிபடி சலந்திற்பொட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்காவிடும் கொடுக்க நீங்கும்.

முத்திரிப்பதும் சிறுநீரகப்படி அதிமதாரம செந் நெஞ்சுமுது நன்னரிவேர் இவைகளை வரைந்துநாழஞ்சுவை சுவைத்து ஒருபடி சலந்திற்பொட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்காவிடும் கொடுக்க நீங்கும்.

முத்திரச்சாசு மாவின் துயெற்படிவோ விலாமிச்சுவேர் பற்பாடாம் நெற்பொறி கிறுபயறு வரைத் துகசுமுஞ்சு உ நாலுபடி சலந்திற்பொட்டிக் கார்பலயாய் வற்றவைத்து அடையாளம் வைத்துக் கொண்டு ஒருபடிபாத்து அரைக்கார்படி வந்த சத்தனம் பச்சரைக் கார்ப்புறம் மூத்திரகூடம் வரைக்கு விராண (1) அரைத்துக் கலக்கி (ச) பொதுகொடுக்க நீங்கும்.

கோஷ்டம் அதிமதாரம் கொல்லி முன்னி விலாமிச்சுவேர் வேட்டிவேர் முத்துக்காசு சத்தனம் நெற்பொறி வரைத் துகசுமுஞ்சு உ அரைப்படி இளகீரில் போட்டு அரைக்கார்படியாட்டலையைத்து கொடுக்க குணமாகும்.

தாபசரம் நாவாட்சி.

விலவவேர் விலாமிச்சுவேர் நெருஞ்சில்வேர் நன்னரி அசிப துறம் சோம்பு விவாவரிசி முத்தக்காசு நெற்பொறி முத்திரிப்பதும் கொல்லி முன்னி இலுபபையபடி சாகு விராணை உ இவைகளை சுவைத்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

விஷபாக கார்த்திந்து.

நெருஞ்சில் வீழ்ஞ்சொட்டி சிறுநீர் அழர்ச்சு நன்னரி பெருங் கிழில் சித்தில முன்னை பாதிரி சிறுநீர்தலை சிறுநீர்து சோரி சிட்டாமுட்டி வெறுப்படக்கி கீர்முள்ள இவைகளின் வேர் விலாமிச்சுவேர் சற்றுமுஞ்சாறு பற்பாடகம் தாமரை வட்டம் சன்னலவங்கம் அரகநா திரிசெரு திரபிச்சு மூலம் ரெளபிச் சித்திரமூலம் கோஷ்டம் சிறுநீர்து நெவதாரம் கோவராகிழங்கு வரைத்து விருதுஞ்சுவைத்து அரைப்படிபாத்து ஒரு படி வரை இரண்டிபடி இளந்திர்பொட்டிக்காஸ்படியாட்டலையைத்து அதில் ஒருபடிஞ்சு வெங்காரத்தன் பொதுநாழிபொட்டிக் கொடுக்கவும் உபபடி அமுவேன் கொடுக்க குணமாகும்.

கார்த்தின்பெரில் உடல் வந்தாங்கண்டால்,

சங்கு நன்னரி நூதுவா நன்னரி சஞ்சாக்காரை கீர்முன்னி வெறுப்படக்கி இவையானவையேர் பிறம் வையாத்தாரை வையாது ஒருபடி சுற்றிதொடங்காப்படி இவையான இவற்றுள்ளிபடி பாடி பொட்டு சுவாழஞ்செய்து முன்சுபாருது கொடுக்கத்தீரும்.

சுரைக்கொடி. ஸை பழப்பு கீழ்த்தாய்கொல்லவேர் வகைக் குப பலம்-க. ஜலத்திற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தரும்.

இரவிற்காணும் சுரத்திற்கு.

பேராழி டி விஷ்ணுமக்தை பாலை பேய்ப்பாகல் டொநீராக மல்லிகை சிற்றழி. இவைகளின்வேர் கடுகுரோகணி சுந்து இவைகளை வரைத பபலம் (தால்) விசுதம் சிதைத்து உண்ணப்படி ஜலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து சு போது கொடுக்கத்திறும்.

திப்பிலிமருத்திக்கு உலர்ந்த இஞ்சி சிலவேம்பு கடுகுரோகணி கொல்லி பேய்ப்புடல் பாவாடையோ இவைகளைமூன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

நளிர்காச்சல் நடுக்கல் காச்சலுக்கு.

மினாசுரியாழஞ்செய்து சாபிட்டாலும் அல்லது தேவதா ரம் பரபாடம் கசுக்காய் உலர்ந்த இஞ்சி சண்டங்கத்திரி கோஷ்டம் குபிழ்வேர் சிறுதேக்கு வகைக்கு ஓடுபலம்விதம் இரண்படி தண்ணியி போட்டு எட்டொன்றாய் கொடுக்க நீங்கும்.

சிந்தில் சிறுவழுதலை சிலவேம்பு குமிழ் இவைகளின்வேர் உலர்ந்த இஞ்சி கசுக்காய் கடுகுரோணி கோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேவதா ரம் பரபாடம் ஆடாதோடா வகைக்கு பலம் கால் விதமிடித்து இரண்படி தண்ணியி போட்டு எட்டொன்றாய்க்காச்சிலேனை ஒன்று க்து அரைக்காற்படி விதம் திப்பிலிப்படி விராகனிடை கூடப் போட்டு ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

பழக்காச்சலுக்கு.

சிறுநாஞ்சொரி சிறுவழுதலை சிந்தில் இவைகளின்வேர் பற் பாடம் பப்பாடல் உலர்ந்த இஞ்சி முத்தகாசுவகைக்குப் பலம் (11) போத்து உன்றுபந்து செய்து வேளைக்கொரு பங்குவிசுதம் இரண்படி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத் துத் தென்னி கொடுக்க நீங்கும்.

நன்னிலவேர் விலாமிசரம் வேர் முத்தக்காசுதிரிபுகு மல்லி கொட்டிவேர் பற்பாடம் பேய்ப்புடல் வகைக்கு கழுஞ்சு கூட விசுத்து மூணுபந்துசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு பங்கை இரண்படி தண்ணியிற்போட்டு வற்றவைத்து இதில் தேனும் திப்பிலிபும் பொடியும் போட்டுக்கொடுக்கவும் இரத்தப்படி ஆறு போதுகொடுக்க நீங்கும்.

சிறுதேக்கு சிந்திற்பொடி பற்பாடகொஷ்டம் திப்பிலி சில வேம்பு உலர்ந்த இஞ்சி சிறுநாஞ்சொரி முத்தக்காய் ஆடாதோடை

வகைக் குபடி. (கால்) விசுதம் உபடி நிரிப்போட்டு எட்டொன்றாய்கி யாமுஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

சத்திகாச்சல் கடுக்கல் தனத்திற்கு.

நெற்பொறி வறுத்த பாசிப்பயறு பற்பாடகம் பெரும் பூசனி வேர் வில்வவேர் வகைக்குகழஞ்சு ௨௦ விடித்து இரண்டுபடி தண்ணிரிப்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும் தாகம் அதிகமாயி ருந்தால்,கால் பலம் அதிகமதுரத்தைகூட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

சனிகாச்சல் பந்தத்திற்கு.

பேய்ப்புடல் கடுக்காய்நெல்லிமுள்ளி ஆடாதோடை கண்டங் கத்திரி மஞ்சள் கடுகுரோகணி செம்முள்ளிவேர் கட்டிக்கொடி வேர் சத்தனம் வேலிப்பருத்தி திப்பிலிவகைக்குக்கழஞ்சு-௩. இடித்து ஒன்றுகூறுசெய்து வேளை ஒன்றுக்கொருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணிரிப்போட்டு கியாழஞ் செய்துகொடுக்க சனிகாச்சல் மல பந்தம் நீங்கும்.

காய்ச்சலுக்குகொடுக்கும் விரோசனம்.

சற்றழஞ்சருகு கடுக்காய் கருவேம்பின்பட்டை காரீகோ ளரிசி வகைக் குபலம்-கால். இவைகளைசிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்க விரோசனமாகும் காச்சல் மட்டுபடும்.

சுளுஞ்சுக் காச்சலுக்கு.

தொத்தமல்லி திரிகடுகு பேராழுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ விதமிடித்து நாழிநிரிப்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து இர தப்படி ௩-நான் கொடுக்க நீங்கும்.

அதிகாரகாச்சலுக்கு.

பங்கம்பாளை உலர்ந்தவிஞ்சிமுத்தக்காச சிறுகாஞ்சோரிவேர் இவைகளைஒர் பிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவீங்கும்.

மார்ப்பட்டைஅதிகபடியம் முதியார்கூந்தல் உலர்ந்தவிஞ்சிமுத் தக்காச இவைகளை வேளை ஒன்றுக்காற்பலவிதத்தினைசிறுநாழி வகை நிரிப் போட்டு அரைக்கால் நாழியாய் வற்றவைத்து இலவய பிசின் விரகன்-கால். தூள்செய்து கொடுக்கவீங்கும்.

இந்திரமடம் பொன் கங்காணிவேர் கங்காணிவேர் பற்பாட
சம சொன்னதும் பார்ப்பகொடை வெட்டிவர் விசயநாம
மேர் மட்டு வாய்க்காது இவையால் நான்மையம் கயாழமென
ய்து சொல்லத்தேயும்.

கோவைகந்திரும் மாரபுண்டிமெனவாழ்க்கொண்டிபவர் துள்
செய்து கொடுத்த அனையாரொடர் துறவிடத்து கிதித்தவன்
செய்தி ஆதினிடம் கந்திரும்பககாசவையச் சமையல்-கால் இவைய
கள் கிடைந்து கயாழமெனய்து சொல்லத்தேயும்.

கோவைகந்திரும் மாரபுண்டிமெனவாழ்க்கொண்டிபவர் துள்
செய்து கொடுத்த அனையாரொடர் துறவிடத்து கிதித்தவன்
செய்தி ஆதினிடம் கந்திரும்பககாசவையச் சமையல்-கால் இவைய
கள் கிடைந்து கயாழமெனய்து சொல்லத்தேயும்.

மாரபுண்டிமெனவாழ்க்கொண்டிபவர் துள்
செய்து கொடுத்த அனையாரொடர் துறவிடத்து கிதித்தவன்
செய்தி ஆதினிடம் கந்திரும்பககாசவையச் சமையல்-கால் இவைய
கள் கிடைந்து கயாழமெனய்து சொல்லத்தேயும்.

மாரபுண்டிமெனவாழ்க்கொண்டிபவர் துள்
செய்து கொடுத்த அனையாரொடர் துறவிடத்து கிதித்தவன்
செய்தி ஆதினிடம் கந்திரும்பககாசவையச் சமையல்-கால் இவைய
கள் கிடைந்து கயாழமெனய்து சொல்லத்தேயும்.

செந்திரமடமோ விவசங்கம் சிந்திற்றன்தி. துடசம்பாலை
உவந்தபொருள் முத்திரைக கல்லெனும், சந்திரமென கையாது
பொருளால் இவையனை கயாழமெனய்து சொல்லத்தேயும்.

ஆதினிடம் கந்திரும்பககாசவையச் சமையல்-கால் இவைய
கள் கிடைந்து கயாழமெனய்து சொல்லத்தேயும்.

செந்திரமடமோ விவசங்கம் சிந்திற்றன்தி. துடசம்பாலை
உவந்தபொருள் முத்திரைக கல்லெனும், சந்திரமென கையாது
பொருளால் இவையனை கயாழமெனய்து சொல்லத்தேயும்.

ஆதினிடம் கந்திரும்பககாசவையச் சமையல்-கால் இவைய
கள் கிடைந்து கயாழமெனய்து சொல்லத்தேயும்.

செந்திரமடமோ விவசங்கம் சிந்திற்றன்தி. துடசம்பாலை
உவந்தபொருள் முத்திரைக கல்லெனும், சந்திரமென கையாது
பொருளால் இவையனை கயாழமெனய்து சொல்லத்தேயும்.

ஆதினிடம் கந்திரும்பககாசவையச் சமையல்-கால் இவைய
கள் கிடைந்து கயாழமெனய்து சொல்லத்தேயும்.

செந்திரமடமோ விவசங்கம் சிந்திற்றன்தி. துடசம்பாலை
உவந்தபொருள் முத்திரைக கல்லெனும், சந்திரமென கையாது
பொருளால் இவையனை கயாழமெனய்து சொல்லத்தேயும்.

உதவி இயற்றியவர்

செய்துள்ளதும் ஒரே நேரத்தில் நடந்தது என்பதை
கொண்டிருக்கிறேன்.

கேள்விதான்மேலப்போக்கு சிவபெருமான் மலர் முடிபாசம்
இவைகள்ளேயே ஒன்றும், சாப்படவந்த சிறப்புது உண்டாகும்.
தண்ணீர்நீர்போட்டுச் சம்பாதிப்பது சோதிசாத்திரம்

சி.வருத்தலை சிந்திப்பதால் இவையாவற்றினால் அழிப்பதாய்
வந்தது. இவையெல்லாவற்றைப் பற்றித் தவிர்ப்பதற்கு
நாடித் துடித்திப்போனது கயாமனுடையது என்பது உண்மை.

[illegible]

உலர்ந்த இஞ்சி சரிந்தாய் பாலமெழு பனசிறி வெள்ளம்
வனசத் தாமரைய-தாள் முன்பொழிந்தாழ்வெழுந்த உலர்ந்தாள்.

அந்நாடையிக்குக் கிவெம்புச் சித்திற்றன் பெய்ய்புடல்
பேய்ப்பரிசு வெப்பப்பட்ட பாடிவரிசி வகைத் துபயகமகம். மு
ன்பொற்குமா துளகொய்கொநாதிசெய்து.

சுற்றுப் பாதைப் பற்றி வருவது

செய்த பொதுவான வேலைகளை நிறுத்திவிட்டுப் பொதுவான
மேல்நிலைப்பாடுகளை நிறுத்திவிட்டு, உடனடியாக உடனடியாக
செய்த பொதுவான வேலைகளை நிறுத்திவிட்டு, உடனடியாக உடனடியாக

சுவிதர்ப்பாணி 5.

[illegible][illegible]

المجلد الثاني من كتاب الفقه في الدين

ஆடாதோடை தூதுனை முத்தக்காசு சிறுவனாதலைப்பற்பாடசம் பங்கம்பாளை சுக்கு சந்தளம் நன்னரிவேர் வகைக்குப்பலம்-க. இடித்து இரண்டுபடி தன்னியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து இத்தப்படி ஆறுபோறு கொடுத்தால் இதும் இவைகளெல்லாம் இரீசாபந்தியம்.

சீர்தில்லிவேர்பு சிறுகாஞ்சோரி மல்லி வட்டத்திப்பிலிவிலா மிச்சம் வெலிப்பருத்தி வெட்டி வெர் பற்பாடகம் சுக்குவகைச் சப்பலம்-க. இடித்துப்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

பேய்ப்புடல் முத்தக்காசு பற்பாடசம் சீர்திறன்றி வகைக்கு கால் பலம் இடித்துபோட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

தூதுனைசாழலம் நன்னரிவேர் முத்தக்காசு திரிபலை வீழிப்பட்டை வெட்டிவேர் விளாமிச்சவேர் தாமரைச்சிறுங் கு இவைகளையே னைஒன்றுக்கு கால் விராகனிடை-க விதமிடித்து இரண்டுபடி தன்னிரில் போடக் காற்படியாய்வற்றவைத்து ஆறுபோறு கொடுக்க நீங்கும்.

சுக்கு சேவியம் மல்லி கற்கண்டு பரங்கிப்பட்டை பேய்ப்புடல் திப்பிலிவிலம் வங்கம் அநிமதுரம் முத்தக்காசு வெட்டிவேர் விளாமிச்சவேர் சுண்டங்கத்திரி சீர்திற்பற்பாடசம் நன்னரிதூதுனை ஆடாதோடையில் வகைக்குவிராகனிடை-க. விதமிடித்துபோட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சர்பசுப்பு சாஸ்திரபேதி வெட்டிவேர் விளாமிச்சவேர் தக் சோலம் செம்பாறி சுக்கு இவைகளே வகைக்கு விராகனிடை-க. விதம்-சால். படிமரதுளம் பழச்சாறிலிழைத்து கலக்கக் கொடுக்கத்தீரும்.

சீரகமும் குருத்தொட்டிலேநீம் வகைக்குப்பலம்-க. கியாழஞ் செய்து ஆறுபோறு கொடுக்கத்தீரும்.

மிளகாயில்-சு, மிளகு-எ, வெள்ளைப்பூண்டு-க, இவைகளையொன்று ஆறுபோறு கொடுக்கத்தீரும்.

நாராகரந்தைவேர் னுளசிலேர் சுக்கு வகைச் சப்பலம்-க இடித்து இரண்டுபடி தன்னிரிபோட்டு-கால் படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இத்தப்படி ஆறுபோறு கொடுக்கத்தீரும்.

விடாருளிர்த உத்திர்து.

கரிப்பான் ஒருரிடிவேப்பிர்து ஒருரிடி மூன்று மூன்றுக்கிற்
காய்த்த சட்டம் போட்டுப் பொன்னி மராவெதபரி கையில் ஒருரிடி
மிளகைப்போட்டு வறுத்து வெட்டுள்ளி உழைக்க சன்னம்போ
ட்டு கரிப்பானில் கொச்சியில் வகைக்கொள் சட்டம்பாயாக்க
ளவு அரைப்போட்டு ஒருபா ரீதியிற் சாத்திரப்பயாய வற்
றவைததுக் கொக்கவும் இரத்தப்படி மூன்று நான் இரப்போது
கொக்கத்திரும்.

நிரிதோஷ கரத்திர்து;

சந்தனம் அதிமதூர் வவந்தனெர் டிவேர் விளமிச்சம்வேர்
மல்லாகுதல்வேம்பு பற்பாடசம் சாத்திரந்த செவியம் இவை
களை ஒர் லேறயாமிடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருபடிதான் இரண்டு
பட தண்ணிரிற் போட்டுக் காப்படியாய வற்றவைத்து ஆறுபோது
கொக்கத்திரும்.

வட்டத்தி நப்பிதுதுளா கன்னிரிது வடிதலை சிறு காள்சோ
ரிமிடித்து-ஈ போது ஒருவேளைத் து மறைமத்தான் உபபந்தல
த்தல்போட்டுக் காப்படியாய வற்றவைத்து உபபந்தலத்தில் திப்
பிடு விளாசனிட-ஈ வெளிர் படிபடித்துபோட்டுக்கொள்ளு
தென்விடும் இரத்தப்படி கொக்கத்திரும்.

துதுளா கண்ட உதிரி டிவேர் கத்தில் சிறு காஞ்சோரி
நன்னிரிமுள்ளி அடாதோடை வித்தாபாதி இவைகளின்வொழு
த்தக்கா கொத்தமல்லி சுத்திதகவைகளியம் திரிபு நதிபட்ட
பெய்புடக்கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வளையாது ஒருபா க-றுதித்து
அறுபத்துசெய்து ஒருபங்கை இரண்டுபட கரத்திர்போட்டு காற்
படியாய்வற்றவைத்து கொக்கவும் இரத்தப்படி ஆறுபோது கொ
க்கத்திரும்.

கழந்தி கன்னிரிபோதுமும் வில்வம் இவைகளின்வெர் முத்
தக்கா பெய்ப்புடல் வெங்க டி சோ, பிளாபு டிக்கிழங்கு
இவைகள் காழ் ஒன்றுக்கு அரைபங்கிதமிழ்தது இரண்டுபடி
கரத்திரி போட்டு அளவிடாதுபடியாய வற்றவைத்து அதற்கு
காரி, சிவாய உபபந்தலம் உபபந்தலம் மூன்றுபோது
கொக்கத்திரும்.

சத்தில் துதுளா சாதுபோ கன்னிரி அடாதோடைவித்து
காத்தி இவைகளின்வெர் கண்ட உதிரி வெங்கம் முத்தக்கா

மற்ற மரத்தை செவிமர் திரிபு திரிபுப் பேம்புடல் கோஷ்டம் எனவென்றும் மனசு விடாவிடா கூட இவ்வாறாயிற்று உன்மனம் கண்ணிமேல் போடும் சார்பாய் வரறமைதற்குப் பொருள்வந்திருந்த பட்சத்துடனாக வரவந்திருந்தும்.

அந்தவாறு பார்ப்பது போன்றவோ கிளையினவோ மற்று சிவாபுரோரி யடங்கலானோ கருத்து அன்றியோ மனவசன வேள்வன் மனசு வனையுஞ்சுருதி மீதாழ்ந்து இவ்வாறாயிற்று தண்ணிமேல் போட்ட சார்பாய் வரறமைதற்குக் கோஷ்டத்திற்கும் இவ்வாறாயிற்று உன்மனம் கண்ணிமேல் போடும் சார்பாய் வரவந்திருந்தும்.

அன்றி மரத்திற் கு.

அந்தவாறு பார்ப்பது போன்றவோ கிளையினவோ மற்று சிவாபுரோரி யடங்கலானோ கருத்து அன்றியோ மனவசன வேள்வன் மனசு வனையுஞ்சுருதி மீதாழ்ந்து இவ்வாறாயிற்று தண்ணிமேல் போட்ட சார்பாய் வரவந்திருந்தும்.

அன்றி மரத்திற் கு.

அந்தவாறு பார்ப்பது போன்றவோ கிளையினவோ மற்று சிவாபுரோரி யடங்கலானோ கருத்து அன்றியோ மனவசன வேள்வன் மனசு வனையுஞ்சுருதி மீதாழ்ந்து இவ்வாறாயிற்று தண்ணிமேல் போட்ட சார்பாய் வரவந்திருந்தும்.

அன்றி மரத்திற் கு.

அந்தவாறு பார்ப்பது போன்றவோ கிளையினவோ மற்று சிவாபுரோரி யடங்கலானோ கருத்து அன்றியோ மனவசன வேள்வன் மனசு வனையுஞ்சுருதி மீதாழ்ந்து இவ்வாறாயிற்று தண்ணிமேல் போட்ட சார்பாய் வரவந்திருந்தும்.

அந்தவாறு பார்ப்பது போன்றவோ கிளையினவோ மற்று சிவாபுரோரி யடங்கலானோ கருத்து அன்றியோ மனவசன வேள்வன் மனசு வனையுஞ்சுருதி மீதாழ்ந்து இவ்வாறாயிற்று தண்ணிமேல் போட்ட சார்பாய் வரவந்திருந்தும்.

விளாமிச்சம்பேர் முத்திரிபபழம் சிறுசண்பகப்பு அதிவிடையம்
வகைக்கு விராகனிடைய, இவைகள் தண்ணீரிலறைத்துப் போட்
டுக் காய்சி வடித்துக்கொண்டு நான் ஒன்றுக்கு இருகழஞ்சு விதக்
தேனுடன் மத்தித் தூசாப்பிட்டு வரத்தீரும்,

சகலகரத்திற்கும் கண்ணுரிச்சிக்குர் கெய்,

செய் கொங்கநீர்ச் சாறுபடி-சு கெய்படி-சு, ஒன்றாய்க் கலந்த
தில் மஞ்சிட்டி நாமரைச் சிறந்து எலம்வவங்கம்க்குரோகனிரோ
ஷ்டம் நன்னுரிவேர் அகிமநாம சதனம் வகைக்கு விராகனிடைய
-சு, இவைகளைப் பறைத்துப்போட்டு நாய்சி வடித்து நானொன்றுக்
கு ஒன்பது நாய்தம் உன்றூர் குச் சாப்பிட்ட மெலும்புசுச் சகல கர
மும கீடகம் கண்ணுட்டுகும்,

மாற்றகம் முறைக்காச் சல் கடுக்காச்சல் அதிகார சுரம்,

வின்கரம் அவினைகரம் பூகசுரம் முதலான கரத்திரகு எண்ணை,

வெரிவிதற்கு சீதமுட்டி சிறுசுரத்தோரி அவிச்சிறுசொங்கு
நீர்நாசி கொச்சி பெருகசுரத்தை வகைச் சூப் பலம்-கடு, தூள்செய்து
ஆறுமாக்கால் தண்ணீர்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வ
டித்ததில் கொப்பாட்டுப் பலம்-, ஒருபடி நீர்போட்டு அமைப்பா
ய்வற்றவைத்து வடித்துவிட்டு நல்லெண்ணை படி-உ, மொர்பதக்கி
கூடயில் அகத்தை அகிமநாம முதற்காசு வெட்டபாலைபரிசினோ
ஷ்டம் வாய்விளம்பம் மஞ்சிட்டி திரிக்கு கொடிவேலி ஒம்மமரமஞ்
சார் சிறுவிபரிந்து கொணரி சதனம் வாப்பிளநு பனூர் லவங்
கப்பபட்டை சாநுப்பை கொரியம் நக்கோலம் வெள்ளுள்ளி திப்பிலி
நனம் புலையம் சேக்குவகைக்குப் பலம்-கால், இவைகள் மைபோ
லறைத்தபின்ப நாறுபாய்சி வறிப்பாடுபிற்று சூ-ம நாய் பதாராய்க்
காய்சி வடித்து ஒதுக்கூர் விசிதம் உன்றூக்கு பாணம்பண்ணி உட
ம்படித்துச் சேயாமிட்ட தீரும்,

விதகம் குரிச்சாச்சுலுக்கு உட்டொன்றும் எண்ணை,

கொட்டில் தன், சுகிதற்கு விவ்வேர் சாமனைவேர் சீதமு
ட்டிப்பொடித்து அடி குருவித் துசாத்தி வகைக்குப் பலம்-சு, வடி
தலுப் பதாநீர்ச்சாட்ட எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்ததி
ல் எண்ணைபடி-சு, கொத்து அவிப்பால் மொரவகைச் சூப் படி-உ,
மரமஞ்சான் அகிமநாம படிபடி விளாமிச்சம்பேர் நன்னுரிவேர்
அகைநாம சதனம் விவ்விபழத்தை கொட்டம் திரிக்கு திரிபலை
தவசாமல் அகிசசத்தனம் வகைக்குப் படி-சு, இவைகளைப் பறை
த்துக்கொண்டு காய்சி வடித்து உன்றூர் குச் சாப்பிட்டதுக்குட்புகி
சகலகரத்தீரும்.

சரத்திற் பாத வைதல.

வெருங்கிழந்து சாநலம் வகைத் துப பனம் 70 குறுத்தொட்டி
அழுக்குறு சீதில் சத்திராடனை இவைகளின்வெர்வகைத் துப பனம்
70 இவைகளையிடித்து சுபரகாரத் தாள்ளிநிற்போட்டு இவ்விட
பிபாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் அவின்பால் வெள்ளாட்டுப்
பால் நல்லெண்ணை வகைத் துப பனம் 70 விகிதனாநி சீதில் சி
றுகிறை சிறுமுட்டி வில்வெர் அழுக்குறு இவைகளின்வெர் சுத்த
வவங்கம் இந்துபு குக்கில் சாநனைவெர் அநிமனாநிசோஷ்டம் வ
சம்பு முச்சக்காச சிற்றாத்தைதேவநாநி மருநர் நிற்பில் ரத்தன
ம் விலாமிச்சம்வெர் மிளகு வவங்கப்பந்திரி வகைத்துமங்க-5 வெ
ள்ளாட்டுப்பாலினைத்துபுபோட்டு மெழுகுபரமாயசார்வடித்து
ஒன்றுவிட்டொருநாள் ஸ்கானஞ்செய்துவட விடாச்சடம் வாதசடம்
சித்தசடம் மூன்றுமசால் இவண் டி ஒன்றை விட்டமாற்ற காச்சதுந்
திரும.

வெறுதந்து பலம்-சுச அழக நகைவர் பலம்-ஊ. சிந்தில் சித்
றுமுட்டி வணார்துப் பலம்-சுச, இவைகளைவிடச் சூசு-ம-சுசால் சா
துதண்ணிமற்போட்டு காலைலொன் டும் வற்றவைதது வட்துது இதி
ல் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வதைக் கப்படி-சு. சாதிந்தாம் திப்பிவி
சிறுதேத்து தேவசாரம் முத்தந்தாகு கோத்தமம் அதிமதுமம் சிறு
சாதுபூ சடாமாசில் சாதனம் விவாமிந்தைவர் சன்ன வவங்காப
ம்டை தானிசம்புத்திரி சிசுமம் வணார்துப்பலம் தால். இவைகள் ஆ
வின்பாலிலொதுப்பேசட்டு கார்கிவட்தது முநுகிவா அஸ்திசாச்
சல் கேசகாசல் பான்டு காந்தல் திதும்.

வெநாங்குமங்கு விதானிடை-உல அருள் தண்டிவிடாவிடை
-உ. இவையகாமிபு. தது 9-பய நாடி தண்டிபிற் போட்டு வதுபா.
யாய் வற்றிவைத்திடுத்ததில் கல்வெண்மை படி அரை உ.
பரதகு சதகுபயப சிற்றாத்நை வனைப குவிதாவிடை-9.
அவ போட்டுப் பதயாய் காச்சிவடிதது நாசால் வறுதிற தினித்தி
யாசால் வறுதிறன் தம்வந்தேயுத்தி நாசாள்வந்துவிட்ட பின் அரை
பட்டு வெய்தில் முடிதழி நம உப்பு பரி டுதகமல தன்வாய் .

புதிதான புது உலகத்திலும், புதுவாழ்க்கைக்கு உதவி
புதிதான புது உலகத்திலும்.

கொம்பர் நுபலம்-உரு. அழகிய மனோதோலம் சிற் றபு. சன்னி விலவ ர்பெருகத்திற் று விழ்ந்து மாரி திற் று பசுமையிற் று தூதுவம் வரைத் துப் படை ரு, இவையினை வந்தூ விரிந் துப் படை

சனைப் பாலைநாத்துப்போட்டு எச்சுவடித்து உடம்பிற்றேய்க்கச்
சகை சரமும் மெலெவிடர் தாசமுந்திரும்.

சொரெங்குநீர் சாறுபடி-௩. ஆவீன்பால் நல்லெண்ணை வகை
புறப்படி அரை ஒன்றாய்க்குகள்துதில் வெட்டிவேர் கடுகுரோசணிச
நானம் ஆமிடமும் வகைக்குவிராகவரிடை-௩, இவைகடையறைத்து
புறப்பட்டு சாபிவடித்து உவ்வுக்குக் கரண்டிவை கொடுத்தது மே
லிறும் பூசுவைக் கொடியசரம விஷகரம் நாட்பட்டசரம் வெட்டை
நிரும்.

மொர்படி-௪, பழங்காடிபடி-௫. நல்லெண்ணைபடி-௬, ஒன்றாய்
க்கள்துதில் சிறு மட்டிவேர் பலம்-௭, இடித்து நாறுபடி தண்ணி
மற்றோட்டு நாடுவாயும் நாட்சுவத்துமிட்டு எத்திசகாசனை
புறப்படி குறுகொட்டி பொன்னு கட்டை முத்தக்காக சீர்த்திலிவா
மிட்டவெல சிறுசெவ்வேர் அழகாக வேர் சொத்தடம் மர்சன் ஒரு
படி புதிமலும் சுற்றுலெவ்வளிக்கொடி பொன் மெழுகு தக்
கோவம பலம் வவங்கம் வவங்கப்பத்திரி சாதிராய் சிற்றதத்தை
கொம், தேவநாசம் திப்பிடுகை புத்திரிப்பழம் சடல், வைவகை
படி சரபடி-௮, இவைகடையேரிலைத்துட்போட்டுதன் டூரன் வ
கை சிறுசெவ்வேர் வவத்து நாலாநான் பதமாய்க் காச்சி வடித்
து உடம்பிற்றேய்க்கு அரைபடிவை சென்றிரின்சிறிற்றேய்த்துசிக்
படி புறப்பட்டுத் தண்ணியில் ஸ்ரானஞ்செய்ய விஷகாச்சல் மா
சுந்தாம வாதாம வெட்டைபத்தம காந்தல் அஸ்திகரம் முதலா
வ பகைபாதுர திரும்.

புறப்போட்டுவேர் பலம்-௯. இடித்து ஐந்துபடிசலத்திற்போ
டு வதவைபுது கியாநம்படி-௧௦, அரைபலம் கொம்புத்தை
வகைபடி-௧௧, பதவத்திற்போடு வதவைபுது கியாநம்படி அரை
பலம் புழுசெவ்வேரை மிடித்து உபு சைந்திபோடு வதிற
வைத்த கியாநம்படி அரை பதவயமோர் நல்லெண்ணை வகை
த்துபடி, இவைகடையெல்லாம் ஒன்றாய்க்குது அதில் முள்ளி
வேர் பலம் கொ விளாநிச்சம் சீர்த்திகொடி பொன்னு கட்டை
வேர் புறப்போட்டு வெர்சுன்னுரவேர் புழுச்சைப்படித்திசாசனை
பொருதுக கொ கொஷ்டம் அமிடமும் சுத்து சீர்த்துப்பு மன்
வகைபடுவகை பகைபுதும் சிறுதத்தை திப்பிடுகை சாதி
சாய் கொவ்வளவென தேவநாசம் ஸங்கப்பத்திரி வகைத்து
க்கரண்டிமேலெனவைத்துப் போட்டு ௧-ரான் சிறுதையெரிந்து
நாலாநான் பதமாய்க் காச்சி வடித்து நாலாநான்கொருவகை த
புறப்படுவகை பகைபு வெட்டைகுதிதும்.

கடல்வரை மஞ்சள் கோஷ்டம் சந்தனம் பொன்மெழுகு வி
லாமிச்சம்பவேர் சதாப்பை முத்தங்காசு மளசிட்டி இலுப்பைபூசு
கேதோணி கப்பிப்பிசின் பெருங்கரும்பை வெட்டிவேர் இர்துப
பசுக்கு வகைக்குபழஞ்சு-௩. மோரிலரைத்து ஒருபடி. நல்லெண்ண
யிற்போட்டு நூறுபடி தண்ணிவிட்டு காயசி உடம்பித்தேய்க்க கார்
தல் வாய்நீர்வூரல் வரட்சி தீரம்.

வெருகங் கிழற் ததண்டு விலைசூலம் துலகம் க-சிற் றுபுட்டிபே
ராமுட்டு சீர்தில் வில்வவேர் அழுச்சுருவேர் விஷ்ணு கந்தை சார
ணைவோ வகைக் துப்பைம் து-இவைகளை கிடித்து ச-மர்த்தால் தன்
னிநிற்போட்டு நூறுநியாய வற்றவைத்து வடித்து அதில் நூறுநி
நல்லெண்ண தயிர் ததண்ணி படி ச-கூடவிட்டு வெட்டிவேர் அதிம
துலகம் சந்தனம் தேவநாரம் முத்தங்காசு குங்குலியம் பிராயவேர் து
க்கில் மந்திஷ்ட வேர் திரிகற்கு வகைக்குபபலா க-அரைத்துப்போ
ட்டுக் காய்சசி உன்றாக்குக்கொடுத்து மேலினுட்டிசசிதசரம் பூதகா
சில் நன்சைதிரம் இவைகளைல்லா இச்சாபத்தியம் புளிகட்டிமட்
டாய் கூட்டவும்.

காய்ச்சலுக்கு நசியம்.

ஞார்காரால் அடிக்கும்தோறு சிவதம்பை விலையைமும் மிள
வையும் ஒன்றாய் சிவதத்து நசியல் நசியம்பண்ணத்தீரும்.

திருநிலையம் வேலிப்பருத்தியிலையையும் ஒன்றாய்ச்சிதைத்து
நாசியில் சிவமட்டாறும் அல்லவதிந்துபடி உள்ளவொம்பன் பகா
லில் இவைகளை ஒன்றாய் சிதைத்து நாசியில் நசியமட்டாலும் காச
சல் தோஷம் நீங்கும்.

காரசல்புதலானதற்ரு யெலாதிமாத்தினை.

ஏலம் பொம்ப உலர்ந்த இஞ்சி தி மிள முத்திரிப்பற்ர் பேரீர்
சம்பரம் தாவிசுப்பத்திரி அதிமதும்கோஷ்டம் விலாபிச்சவேர்மி
லாங்காய்ச்சனம் வலுப்பத்திரி சாதிப்பத்திரி கோடோலை இலு
ப்பைப்பூசு பண்பத்திரி கித்தாமரை வோவகைசுரு விதானிடை
க-இவைகளுக்குச் ச-சொலாவிக்கட்டி செவ்வியரோடும் இரண்டுசா
மமரைத்துப் பருத்திவினைபிரமானம் உண்டாசெய்து உட்காய்
ச்சல் அதிசாரகாச்சல் அலங்காய்ச்சல் வேறுபடி காய்ச்சல்
இவைகளுக்கு மூலையாலிஷா தொட்டி காய்ச்சலிற்கு குதினைவா
லிக்கியாழத்தியம் சொங்கநீர்ம காய்நாச்சிகாசம்இரத்தகா
சத்திற்றுத் தேலிநுங்கொடுக்க நீங்கும்.

ஊஷ்ணாகாச்சுலுக்குச் சீரகமாத்தினை.

நற்சீதகம் பேரிர்சம் ஏலம் முந்திரிப்பழம் ஓங்கழநீர்க்கிழங்கு திரிசுதிரு கோஷ்டம் அதிமதாரம் சர்தனம் கருஞ்சீரகம் சஸ் தூரி மல்லிகூடன் வகைக்குகழஞ்ச உ-தூளநீரிலரைத்து தூதுவங் காய்போறுபுட்டிக்கொண்ட முலைப்பாலிலுரைத்து கூ-போறு கொடுக்கத்தேரும்.

காச்சலுக்கு குங்குமக்குளிகை

குங்குமபூபலம் ச-திரிசுதிரு திரிபலை சாதிக்சாய்கிரசாம்பு ஏலம் சர்தனம் கரு திரோசனி வகைக்கு பலமறை இவைகளை கூ-சாமம் அலுமிரம்பழர்சாற்றிலும் ச-சாமம் இஞ்சிர்சாற்றிலும் உ-சாமம் கண்டவாத்திரிப்பழர்சாற்றிலும் ஆடாச்சிறுபயறையு உண்டாடையென்கொண்டு அலுபானங்கனிலும் குளிகார்க்கல் முதலான சன்னிகாச்சல் தீரும்.

காச்சலுக்கு கோரோசனைக்குளிகை.

கோரோசனை குங்குமப்பூ பச்சைக்கர்ப்பூரம் சச்செர்தாரம் சச்சுர்ப்பூர ஏலம் அபயிரகச்செர்தாரம் விராம் கோஷ்டம் சாதிக்காய் அந்ராகாரம் வகைக்குகழஞ்ச உ-சர்தனம் கியாழத்தில் ச-சாமரம் சண்பகப்பூ பொழத்தில் உ-சாமமும் குங்குமபூகியாழத்தில் உ-சாமமுமவைத்து குன்றிப்பாலுண்டாடெய்து சீழ்வினிலர்த்தி முலைப்பாலுடன் தொண்டைகட்டு சிலேஷ்டம் கூ-சன்னி கக மண்டைக்குலை நீர்த்தொடும் மபக்கம் சிலேஷ்டமகாரசல் வலிபு சிவ நீர் தும்.

காச்சலுக்கு சஞ்சிவிமாத்தினை.

இரகச்செர்தாரம் விக்கம் தாரம் விரம் கெர்திரா பஸ்பம் காகிக்கிழங்குதாரப்பதிரி ஏலந்திரிகுதிரு திரிபலைவாளம் வகைக்குபலமறை சிம்பக்காய் பாற்றிக்குதாரம் முலைப்பாலிலு இரண்டோமம் குமரிர்சாற்றில் எதுபாமல் கொன்றைப்பூர்சாற்றில்வது சாமம் அது குன்றிப்பாலுமாமம் உண்டாடெய்துமுலைப்பாலிலு தேளிவது கொடுக்கான்விதோஷத் தார்சல் தீரும்.

காச்சலுக்கு சாகர்ப்பூரமாத்தினை.

கசுத்திரோங்கசாசர்ப்பூரம்பலங்க-வாளம்பலங்க-அழிஞ்சிலேர் பண்டைகொடிக்கெரி பட்டைகைக்குபலங்காச்சலபார்த்தகா

சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கு உ-ராமமாய் டித்துவரைப்பி
ராமானம் மாத்திரைசெய்துகொண்டு தெளிர்கொடுக்கச் சகல
சாச்சலும் நீங்கும்.

காச்சலுக்கு இராமாத்திரை.

உலர்ந்த இஞ்சி மிளகு திப்பிலி கடுங்காய் இஞ்சுப்பு கநிது
கோகணி இராமப்பர் வலகாசி தஞ்சி கவாங்கமுஞ்சி எ இவை
களை எறுப்பிசம் பதர்நாற்றிலுண்டாது மிளகுப்பிரமாணம் உண்
டைசெய்து உண்டைபை அறுபானத்திலே விசோசனமாமி
முறிச்சாட்டால் நீண்டும் பேதி அதிகமானால் முறித்தவனாலும் கொ
ள்ளவுயிற் றனல் பாலில் அன்னமுங்கொள்ள நீங்கும்.

வேறு.

வெங்கைசாக்கணன்விரை திரிபுலை மிளகு திப்பிலிசம் கொங்
தகம் வாய்விளம்ப இவைகள் சமமாய் கறிப்பானசாற்றில் ஒரு
நாளரைத்து பதர்நாய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இஞ்சிசாற்றி
லிட சாச்சல் நீங்கும்.

கெந்தகம் மிளகப்பாசிலையும் ஒர்நிறையாயரைத்துப் பாசிப்
பயிறாவு உண்டைசெய்யு சாற்பலிளவரை உடைத்துப்போட்டு
கியாழஞ்செய்து அதில் ஸை மாத்திரையை உரைத்துக்கொடுக்க
முறித்தகாச்சல் நீங்கும்.

காச்சலுக்கு ஸைமாத்திரை.

நெங்கக்கறஞ்சி க. திப்பிலிகழஞ்சி உ அலின்பாலிலுண்டாய்
பயிறாவு உண்டைசெய்துகொண்டு உலர்ந்தஇஞ்சி கியாழநிலிட
சகலகாச்சல் நீங்கும்.

சாதிநீரம் தாளசம் மஜேசுநிலவரைத்து விரகனிவா -க
காட்டுகரணைகெழங்கிலாவது கருங்காருணைக்கெழங்கிலாவது பொதி
ந்து சிலமண்ணெய் உபடி அமிர்த்துட்டம்போட்டு வேலிப்பழுந்
தி சாற்றிலொருநாளரைத்துப் பாசிப்பயறு போதுண்டைசெய்து
சுக்குகாந்ததில் உண்டைவந்தையிது வேலைவுட்டப்புகிதன்னி
கொடுத்து உதான் அல்லது எ-ம் நாளில் தலைக்குத்தன்னிர்விட்டு
உபயுக்தத்துக்கு உதான் நயில்கரணை செய்கித்து மரி
கூட்டு கொள்ளவும் மருகின்முனம் அதிகரித்து சின்றுல் சிறு
கிணவேறு மிளகு ஓர் நிறையாய் கியாழஞ்செய்து கூடுபாறு
கொடுக்க மாறு.

அர்த்தநாரிஸ்வரம்.

அப்பிரமநாசம் வெங்காசம் தாளகம் சாதிவித்தம் சந்திரி
பேரிச்சம்பரம் இவைகளை ஒர்ரிபையாய்க் கொம்புபாகுடைச்
சாற்றில் உதரானாட்டி வில்லாட்டிபுலர்த்திக் குகையிட்டு சில்
புப்போட்டு சூழச் சீவமண்டியது மணங்கழைந் படமிட்டுக்
சன்னிப்பாலும எதுகாபாவி மனைகனலாத்திப்பொடித் தார்
சுரிவிலடைத்துச்சொண்டு பணவியைப்பற்பம் சுநெண்ணிரிற் கொ
டுந் வகையுதர்த்திந்நாமவியை குளிர்ந்ததண்ணிரிற் கொடுக்க இட
துபுத்தி நம்க்கும்

தாளகத்தை சிறுதன்நிதனாய்வெட்டி துணம்பிக்குட் பத்து
தபாவைதடுத்திநிவிட்டு நீற்றியரின் துணியிக்குழந்து சுண்ணா
ம்புத்தன்னிதொள்ளாரங்கவைத்து உசாமமெரித்துச் சுத்தி
செய்து தாளகம் விரானிடை மபுனைகந் நிறுத சற்சுண்ணம்
வகையு விராகனிடையு இவைகள் முடிப்பாவி சென்றிராம
மனைகனு உவெகை வெவ்வத்திந்நொடுந்நு ஆகநான் உப்புரி
துள்ளப் பத்திபமாடுததுது அநான் ஒமபதெயத்து ஸ்ரானஞ்
யது உபபுலுத்து கூட்டவும் சுதம் 11-ம் தீதும்

வேறு.

சுத்தியெய்தவாளம் கேர்வாளம் காவிக் கல் வகைக்குப் பலம்
க இவை சக்திநும்கை கல்ல தும்கை பெருங்கு தும்கை உவைந
வின் சாற்றல் வகைக் தலுத சாமமாட்டி மிள பொலுண்டை
செய்து கொண்டு சளிர்சுத்திந்து அவையடி மோரைமுறிந்து
அர்த்தத்தெளிவுசலர்த்திதும் அதிசாசுரத்திற்சும் சுக்குகியாழத்
திலும் பழவுசுத்திந்நு பேர்ப்புடலுந் சுக்குவசெந்த நியாழத்
திலும் சிலைக்கசு உருமறிது தேனுட திப்பிலிப்பொடிபுஞ்
செந்தநு அதிசுத்திந்நு வகையெதர் சுக்குந் நொத
நியாழத்திலும் அவ்நிதரத்திந்நு பகவிகெய்கிலும் வாதகந்
திந்நு வாதவடக்கபாழத்திலும் குந்நுநிகை கொடுக்கத்திலும்
க காவிக்ரு உபபுலுத்தாளவுடபேத் அநிகரித்தால் ஆமா ஆல
உலுப்பை இவைகளில் இசைநுத்தை வகைக்கொடுப்பியறிவு உ
புத தண்ணிப்பிப்போட்டு உதகைய சாச்சி கொடுக்க நின்றும்.

தாளத்தம் செந்திரம் கருகாவிக்கிரங்ரு வெங்காசம் க-பி
பிவொளம் சுக்குகியாய் கெல்லிள்ளி வெவ்வியுண்டு இவை
களை எவையததாரசாற்றில் உசாமமாணை துமிள குபமெமாணம்
மண்ணைவெய்து ஸ்ரானஞ்ரு உவெகை உவண்ணை பகவிகெய்கி
டிகுச-சுதம் 11-ம் தீதும்

இதனால் தசம் கருநாவிற்குத் து கார்ந்தம் கதி டிரோகணிவி
வைர்பா ஓர் சிறையாய் எழுவதும் பழம் பாறிலுள்ளதான உருது
ப்பிரமானம் உண்டாவதாய் து கர்ந்தமையுடைய நார்திலாவது முல்லை
ப்பாலிலாவது ஓருண்டைப் படுக்க நாலாநாழிலாவது காயத்திலும்.

கருகோடாடு.

வெள்ளைபாஷாணம் கெளரிபாஷாணம் துதவலகைத்து விடா
கவிடை க-இவைகளைச் சித்திவிக்கடிக்கிய நுதலில் உ-சாமெடுத்தது
ஊமத்தின்சாத்தி ஓம் கொம்புபாகராநம் தம்வகைக்கெண்டிசாம
மறைத்து உருத்திடைத் து மலிகைக: உ-சாமா துநீர்வெகைச்சா
டிமில் வேளைத் து ஒதுண்டைவந்தம் கூ-பொது கொந்தகாரலகைய
ம் நீங்கும் கூ-கான்வரை புரிதன்னி உப்புமையுதலுக் கூ-உழை அம்
நாளில் தலைக்கு தண்ணிவிட்டுப் புளிக்கட்டவும்.

நாலாமுறை கரத்தித்து மனோசிலை மாத்சிரை.

மனோசிலை சுத்து ரிபாது திப்பிலி மலர் இவைகள் மலர் துப்
பலம்-க. துளசிச்சாறு வெள்ளாட்டுக்கீ கொடிய உவைவானிலாவதம்
கொரு சாம மறைத்து மிளகுபொருண்டைவையது கரத்தித்து வெ
கைரிவாய் சன்னித் து துபைமெலிச் சாத்திவாய் வாய்க்குதலி
புத்தம் துளிர்ந்த சன்னித் துமிடத்திலும்.

கரத்தித்துப் பசுக்காய்ப்பூ உண்டை.

தசபல்பட் கெத்தாட் பர்ணாகிப்புதல வலங்கடாநிதார்டோ
ர்வானம் இவைகளை ஓர் சிறையாய்க் கருதுபால் வர்த்தகமாத் து
கருதுப் பிரமானம் உண்டாவது து உண்டையைச் சா-கான்வரை
து சாப்பிடா சகல சாழ்வு உடனெ நீர் து,

இரண்டா முறை ஒன்புமுறை குளிர்ந்த முறை

சகல மரத்தித்து அஞ்சனம்.

இரண்டு கருநா சித்தில் பூவை எதுவிச்சா பறபாத்தி ஓலை
மைபொலுறைது மண்வெ டு-பின்புறத்து அப்பிலைத்து விலா
கில் கல்லைண்டைவிட்டுத் திபமெதறி மையப்பறவைத்து அலைத்து
ங்கலத்தெட்டன் புறத்திலிட்டு கொஞ்சம் கல்லைண்டைவிட்டுத் துபு
க்குழியாத் து மப்புபொலுறைத்து கொம்புசிலை உண்டைத்து கொ
ண்டு பகாவடை கன்னித்திட்டத் து து.

பாட சூரிச்சார் வயிற்றுவலி பொருள் முதுகான

விபாதிக்கு வினோனமாத்திரை.

நீரிசை நகர்காய் கடுக கோசனி இக்குப்பு, தோபஸ்பம் வ
கைம், சதஸ்க-ர, சுததினாய்த நேர்வாளப்பநுபுதநாச-ர, வது
மிச்சமபதாசார் நுமபொனாட்டி, சிறு கண்டைச்சாய்ந்திரமண
ம் உண்டைசெய்து வெச்சீரிசோகர்கும போதியதிகப்பட்டால் ச
ரக்காராநகருப பாலும் அன்னமுங்கொக்கை கதரும்.

கரகோசின் கட்டாத்திரகச்சனின் பன்னாய்.

அநிதையுதோமலாதமுங்குடின தினத்திலாவது திருவேணமு
பிரதாபங்குடின தினத்திலாவது சனிபுங் ராத்தினங் ன்குடின தி
னத்திலாவது விரதமும கொடுக்குடின தினத்திலாவது திரே
வதம் புத ன்குடின தினத்திலாவது செவ்வாபுல சித்ததையும
நேர்த்த தினத்திலாவது கரகண்டால் மணமாடம்.

சாசல்கோகப்பாடலம்-முத்திரை.

—

௨

விவரம்.

சன்னி கோகப்பாடலம்.

— * —

அநாசுது சிவகோகத்தை வறுவிததொம்
பன்னிபதிவ்வுன் பின் காமங்கன.

விபுத்தம்.

கூடவேந்தாத்திரிசான் அந்தசன்தான்
குணமாட சதஸ்க்கன உறுததிராம்கன்
தேவவேனசுதிரவிப பிரமைசண்டன்
தேவவானகண்டசூர்ன் சூனியாசன்
புதுவேனவிசகாநன் பொருட்கக்கத்தன்
மிச்சமபாதிபாடி முருகநாடி

ஆறுவேன்பிரமரப சன்னிபதின்கண் அம்
அப்பனே அசுரதையனு மருளினுதே.

தார்திரிகன் அந்தகன் சிதரங்கம் உருத்திரதாசம் தித்தவிப்பி
ரமை கண்டன் சண்டகு ஈசம் சருவிபாசம் விக்காநம் பொச்சு
த்திரம் பிரத்தட்டி மு ருக்கநாபம் பிரலாபம் முதலான சன்னிகள்
தேகத்தி அபதத்தியாகயது.

அசாதிய ரன்னிகள்.

ஹே சன்னிகளில் அந்தகன் சிதரங்கம் கண்டகுநம் பொச்சு
ரேத்திரம் அபிரியாசம் மருகதிதாசம் பிரத்தட்டி விவகலா அ
சாதியமென்று சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

அந்தாசன்னிக்குணம்.

அரோமமாகச் சுவாசம் மெய்கினைக்கு வாய்கீர்வடியும் விக்க
கல் வாததி இருமல் தாகம் பிரதமம் பிரதாபம் விக்கம் நடுக்கல்மா
ராட்டங் காணும் தலைநிச்சும சிமிட்டுர் வயிறெறியும் மிதம்மம்பல
கித்தை மூண்டாகும் பதங்குதினத்தி ம கொல்லும்.

நிவர்த்தி.

கோடிவேலிவேர் பலமறை வாய்கிளங்கம் சுக்கு திப்பினி மிள
கு வகைக்கு பலமறை இரண்டிபடி தண்ணியித்போட்டு காற்படியா
ய் கிபாழஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடுக்க அந்தாசன்னி முதலா
ன கரு-ரன்னியும் நீங்கும்.

கடுங்காய் நெல்லிச்சாய் தான்நிகாய் சொத்தமல்லி வாய்கிள
ங்கம் முருந்தொட்டியேவி முத்தக்காச நூதலி இவைகளை வகைக்
குப்பலா-கால். விதமிடித்து இரண்டிபடி தண்ணியித்போட்டுரான்
கொன்றாய் வரறவைத்துநென்றி அடிக்கடி கொண்டிருந்தால்
தாசம் வாததி விக்கல் நீங்கும்.

கொட்டிசொச்சி சித்திரமலம் சுக்கு பெய்புடல் மிளகு திப்பி
லி மூலம் செவியா வகைக்குப்பலம-கால். இடித்து ஒருபடி ஒலத்தி
த்போட்டு அரைக்காரபடியாய் வரறவைத்து கொடுக்கவேண்டும்.

சிதாங்கன்னிக்குணம்.

மடல் கொன்று குளிரும் நடுங்கும் கிபர்க்கும் வயிற்பொருமி
யினைகாதுழிபும் தாகம் பிரதாபம் விக்கல் வாததி அயர்வுசோபம்
மூர்ச்சையுண்டா நூர் எடுத்து கொச்சிதமமடைச் சூம் வடிக் கு விற
ந்து தண்ணி கொடு-ரன்னி பரணம்.

ன்றிப்படி தண்ணியிற் போட்டு எத்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க நீக்கும்.

சுகதிசுரவற்ற மிவெர் இலவம்வெர் திப்பிலி சுத்து குஞ்சியம் செவியந்தி பிலிழைக் கனைக் குப்பலம்-சால் விந்தை இடித்துக் குப்படி தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காப்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க நீக்கும்.

பொச்சகேந்தி - சன்னித்ருணம்.

உடல் தெக்காயும் விடிப்பதற்குச்சாணம் அதில் பனிதாரிபொல் நீர்வடியும் பார்வைமயங்கும் இத்தாநடைக்குப் பொய்விசுற்றும் பிழைகொள்ளும் விசுல் நாசம் இடையிடா தும் அ-காள்ந்கொன்றுவிடும்.

நீ வ ர் த தி.

அடாசொடை சந்தனம் அகலினை எடுத்து இயம்பையடிப்பம் சுற்றடித்து சிறுவதற்கு முற்றகாசப்பற்பாடும் இவைகளைகனைத்து கருவலவிதரித்து அடாபடி தண்ணியிற் போட்டு எட்டெடான் பாய் கிதாழவுசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு எத்படி விந்தை அடிபொ கொடுக்க நீக்கும்.

பாதிநிகசுது எருங்கம்வெற்பற்பாடும் பெய்முடல்சுத்திசுரவற் திசரிசுலகைக் குப்பலம்-சால் விந்தை எத்படி தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காப்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க நீக்கும் இவைகளுக்கு இத்தாபத்தியம்.

அபிலிடாச சன்னித்ருணம்.

சுண்ணாம்பும் உட்படத்துற்றும் அசோமாய்க்கடங்காயம் முகத்தொழுவாய் கிறுதுறப்பா கித்தும் சரிசும் கொடும் இத்திவாநாசம் விடல்வடிவப்பங்காயும் என்னம்விங்கும் காநலைக் குடும் எத்சுது அடிவாய்பொரு கொடுத்தாண்டும் கொண்டை உட்டுமடாநாள்ந்கொல்லும்.

பரிசாதி.

வாதமடல் லெவெப்பு சுத்து வசம்பு ஓமம் திப்பிலி பெய்முடல் பற்பாடும் இவை விவனாசம் எத்பலவிதரித்து சுப்படி நித்திப்போட்டு அரைக்காப்படியாய் கிதாழவுசெய்து கொடுக்க நீக்கும்.

வாதம் திவெர் கம்மாத்திராய்வேர் தோளாய் கொட்டம் சடாமப்பசு இத்திரா சிறுதேக்கு வெற்றுவெர் கிவாமிசு கொ இவைகள் முன்போல் கிதாழவுசெய்து கொடுக்க உதாத்தியம்.

சுத்திச சன்னித்ருணம்.

சுண்ணாம்பும் உருவாய் நார்குநிதும் கறுத்தும் அதில் முள்ளபொறிநிக்கும் கொஞ்சிக்கப்பக்கடியிற்றும் இவைசுற்றும் கொண்டைபோடும் ஆகமசுக்கும் கறுத்தும் நெற்றியை வியர்க

நிவர்த்தி.

திருவிருத்தி சிறைச் செவ்வியம் சித்திரமும் மிளநகரு இ
வெய்யிற் சிறு கோகணி அவிவெர் பத்பாடகம் செவ்வியம் கோ
புடல் பனாச் சூப்பகா-நாக், விநிதி, திருவாபடிசைநகர்போ
ட்டு அமைந்தார் வற்றவைத் தபொருக்ககீழும்.

நன்றிவெர் விவையெர் புற்றந்தாக் கட்டுகாஞ்சிப் பட்டை
பெய்யுடல் செவ்வியம் சிறு கோகணி பத்பாடகம் செவ்வியம் கோ
புடல் பனாச் சூப்பகா-நாக், விநிதி, திருவாபடிசைநகர்போ
ட்டு அமைந்தார் வற்றவைத் தபொருக்ககீழும்.

செவ்வியம் சிறு கோகணி பத்பாடகம் செவ்வியம் கோ
புடல் பனாச் சூப்பகா-நாக், விநிதி, திருவாபடிசைநகர்போ
ட்டு அமைந்தார் வற்றவைத் தபொருக்ககீழும்;

நகல் கூர்செவ்வியம்.

செவ்வியம் சிறு கோகணி பத்பாடகம் செவ்வியம் கோ
புடல் பனாச் சூப்பகா-நாக், விநிதி, திருவாபடிசைநகர்போ
ட்டு அமைந்தார் வற்றவைத் தபொருக்ககீழும்.

நிவர்த்தி.

திருவிருத்தி சிறைச் செவ்வியம் சித்திரமும் மிளநகரு இ
வெய்யிற் சிறு கோகணி அவிவெர் பத்பாடகம் செவ்வியம் கோ
புடல் பனாச் சூப்பகா-நாக், விநிதி, திருவாபடிசைநகர்போ
ட்டு அமைந்தார் வற்றவைத் தபொருக்ககீழும்.

செவ்வியம் சிறு கோகணி பத்பாடகம் செவ்வியம் கோ
புடல் பனாச் சூப்பகா-நாக், விநிதி, திருவாபடிசைநகர்போ
ட்டு அமைந்தார் வற்றவைத் தபொருக்ககீழும்.

செவ்வியம் சிறு கோகணி பத்பாடகம் செவ்வியம் கோ
புடல் பனாச் சூப்பகா-நாக், விநிதி, திருவாபடிசைநகர்போ
ட்டு அமைந்தார் வற்றவைத் தபொருக்ககீழும்.

ந்நிபடி தண்ணியித போட்டு நார்ப்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க நீட்டும்.

சுத்தி-உலர்மயிர்வெர் இவ்வெர் திட்டுவி சுத்து சூர்ச்சியெ ம செய்வதெயிலெழுவை வகைத்து பலம்-தான், விசைம இயத்தலை மபடி தண்ணியிதபோட்டு அரைப்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீட்டும்.

பொர்சுதெந்தி-சன்னிர் துளம்.

உடல்மிகக்காயும் விழிப்பு துர்நாணம் அதில் பவிதுவியோ ள் நிர்வடியுப பார்வைவாய்க்கும் இச்சாதடைத்தும் பொய்நீர்த்தும் மிளமைகொள்ளும் விசை தாசம் இவ் வண்டா தும் அ-நாள் ந்நொ ன்றுவீகும்.

நி வ ர் த் தி.

அ-நாளை சந்தனம் நூதவன் பற்று இவ்வாய்க்கும் சிற் றழட்டி நிறைவதெயிலுதந் தாகப்பாடகா இவ்வாய்க்கை சுத்து நுபலவிசைநிபுத்து நார்ப்படி தண்ணியித்போட்டு வர்விடான் மயம் பொழுதுதெய்து வேளை ஒன்றுவகு சாப்படி விகாரம் ஆறுபொ கொடுக்க நீட்டும்.

பாதிநிகரு எழுத்தம்வேர்ப்பற்பாடகம் பெய்வுடல்சுந்திதெயிலத் திசை நவகைத்துபலம்சாங்கிதெய்ததுதெய்து தண்ணித்போட்டு அரைப்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீட்டும் இவ்வாய்க்கு இவ்வாய்த்தியம்.

அரினியரச சன்னிர்குளம்.

ஏன்நா தம் உடலடத்துத்திற்றுத் அசைமாய்க்கசங்காடம் முகர்நாதுவாய் நிறுதி வுப்பாய் நி த் தும் சரிதம் கொ தும் தெதி வாதாச விவாவை வுப்பக்காணும் பன்னம விக்ரும சாதவைக் குத் பாசெறுபா வர்ப்போது கொடுத்தண்டா தும் தொண்டை சட்டெ -காசந் கொக்கும்.

பரிசாசம்.

வாதமட்கி நிலவேம்பு கத்து வசம்பு ஒடம் திர்மிவி பேய்பு டல் பற்பாட இவ்வாய்க்கைசச சாற்பலவிசைநிபுத்து ச-படி நிற்நிபாட்டு அரைப்படியாய் பொழுதுவெய்து கொடுக்க நீட்டும்.

வாதம் திடுவெர் சும்மாத்திராய்வேர் தேசாவாம் கொத்தும் சடாமாசசு த்திற்றுநாது சிறிதெய்து வெற்றியெர் விவாதிப வோ இவ்வாய் முள்பொல வியாந்நெய்து கொடுக்க வாய்த்தி யாகும்.

உய்த்திச சன்னிச துளம்.

சுங்நாயம் உய்த்திசம் நார்துவிழும் கறுத் தும் அதில் முள்ளபொறு மி தாகும் கொச்சித்கபங் கட்டிவிசுழை இவ்வாய்க்கு தொண்டைகொடும் ஆசைசகிசகும் துறுத்துத் தெற்றிட வியாத்

றிவர்த்தி.

பாதிர்வெர் ழுர்வெர் கொச்செவெர் சிற்செவெர் சரிப்பான்
செந்தொட்டிவெர் பெய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-கால் விதமிடிந்து
ஒருபலதண்ணிப்பின்போட்டு காற்பபாய் வற்றவைந்து கொடுக்
கத்திரும

திப்பிடுவெர்க்ககாந பெய்ப்புடல் வலர்த்த வெநி சீதகம்
கொந்தபலவி கூவினம்வெர் சொட்டர்த்தை சிந்தில் வுனைவர்
முன்போற் கயாதலெவது கொடுக்கத்திரும.

பெருவகைபெருக்குநிற் றில்லம் ழுந்நிற் சிற்றமுட்டி பே
சாழ்ந்த சிவவழிதல்கண்டங்கத்திரி கொஞ்சி பாதிர் இவைக
லின்வெர் திப்பிடு திந்துபடி அடித்த காந தாடகை சாதில்
பாடான் கொட்டம் கொதாடம் தண்ணிவிட்டான்கிழங் குருக்கல்
வைகலி வேலை ஒன்றக்குதால்பலவிதமிடிந்து ஒருபலசலத்திற்
போட்டு அரைக் காந பாய வரறவைத்து ஆறுபோது கொடுத்
து கொச்சி ழுவெர்வெர் குங்கலிப மினைகளை பொடித்துதிருட்டி
நாடிபிற் றகையிடுக்கர்வர்த்தவாழும்.

கிறுதொச்சு கெந்தாய் கொஷ்டம் சிவவழிதல் செவதாரம்
சிந்தில் திடபிடு இவைகளை வேலைஒன்றிற் காந பலவிதமிடித்து
ஒருபடி சலத்திடுபோட்டு அரைக்காந பாய வரறவைத்துசொ
டுத்து திப்பிடுவெர்க்ககாந காந்மலகைத்துகண்ணிவிற் றித் திரிடு
நு கொஷ்டம் ரீதகம் மல்கான் மல்கான் வசம் இவைகளை ஓர்
உறையாய் வெள்ளாட் டசலமவிட்ட சிதைத்து காசியல் கசியமிடத்
திரும்

சுன்பகாநிப்பங்கி துரோகணி சாந்நம்செங்கழிநிந்தித்கு
கொஷ்டம்வரு விலாமிடமவெர் வெட்டிவெர் என்னுந்நிவெர் பற
பாட்டம் மளரி டி வகைக்கு பலங்கால் ழுபாடிதண்ணிப்பிற் போ
ட்டு அரைக்காந் பாய வரறவைத்து கொடுக்கத்திரும்.

பிரபலசன்னிதனம்.

உடன்கொ துங்கலம்சாழம் துனிதர கெவ்நம் தாதிற்கும்கிற்
கெடுக்க ழம் பிதற்றம் பெய்ப்பொலிபெகம் கொஞ்சில் கபகட்டி
வருமம் ழுந்நிதம் தல்கத்தற்றம் பறாது ழுந்நிதற்கும் தண்ண
கம் மாதாமேலகைகொஞ்சல் ழுபோ வென்றபயமிடம் பதிரு
லாம காந் செஞ்ஞல் சலக்கபமாய விகம்.

பரிசாரம் லேவேமம், வட்டத்திருப்பி முத்தக்காசு சிறுவழக
லை சிறுகாஞ்சொரி கண்டங்காழிவேர் சிறுதேந்து திப்பிலி இவை
களை வேளை ஒன்றுக்கு கால், பலவிதமிடத்து ஒரு படி தண்ணிமி
ற்போட்டைக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரம்.

கோங்கிலவம்பட்டை சம்பலவேர் பேராழுட்டி சிறுமுட்டி
கொடவேலிவேர் வெற்றிக்கொம்பு அதில்திப்பி மூலம் வரைத்து
பலம்-கால், விதிமிடத்து ஒருபடி தண்ணிமிற்போட்டு அரைக்கா
ற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க வைத்தியாரும்.

கருநியாசசன்னிக்குணம்,

உடல்வெதுப்பும் வெதுப்பும் தலைவச்சம் தானிக்கும் பொய்பேச
ம் தலைசுற்றும் முர்ச்சைவாந்தியகல திரமலாரணம் கொடுநாழம்
கிடுக்கிட்டெழுந்திருக்கும் நித்திரைகொள்ளாது கப-ராவிரிளும்.

திவர்க்கி.

அரத்தைசிறுதேக்கு திரிகதி சிறுவழகலை முத்தக்காசு கடு
க்காய் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் வசம், கங்ககாய்ப்பூ தான்றிகா
ய் செல்சிப்பருப்பு வகைக்கு பலம்-கால், விதிமிடத்து ஒருபடி த
ண்ணிமிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீ
ரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தீரம்.

சங்குசன்னிக்குணம்,

உடல்வெதுப்பும் சாவாணம் தானெக்கும் இடமுய்யவிறுபொரு
ழும் வார்க்கிபன்னுமவிக்கலெரிக்கும் இருகாதடைக்குமான்னசொ
ன்னுளும் பேசாது பிசுப்பிதற்றும் நித்திரைகொள்ளும் அசகப்ப
ட்டெழுந்திருக்கும் அழம் காதல்பூதம் கோபமாதவும் சச-ராவிரி
ஞாணமாகும்.

திவர்த்தி

கிலவேம்பு வெள்ளுள்ளி சத்து கடுகுரோகணி பற்பாடகம் கலை
க்கொம்பு கடுக்காய்சன்னுரிவேர் தேவதாசம் இவைகளைவேளை ஒன்
றுக்கு வரைத்து-கால், பலவிதமிடத்து ஒருபடி தண்ணிமிற் போ
ட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து தீர்த்து அதில் இஞ்சிசாசப
முலைப்பால் திப்பிலிப்பொடி கூட்டி கொடுக்கத்தீரம்.

திவர்த்தி.

சாக்குவெடிக்கும் கிக்கலெரிக்கும் இருமும் சிவ்லம் பிதற்றம்
நாவுதடிசலம் காதலினுல் அடிக்கடி பெழுந்திருக்கும் கஉ-ராவிரி செ
ன்றுல் தீரும்.

திவர்த்தி.

செருஞ்சிவேர் எருக்கிவேர் பற்பாடகம் முத்தக்காசு திப்பிலி
மூலம் சகருவகைக்குப்பலம்-கால், விதிமிடத்து ஒருபடி தண்ணிமி
ற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரம் இச
சாபத்தீரம்.

வாசனனி நாம.

சாஷம் சிவாச்சுட்டி அய்யம் பரீசொன்றி வெண்குந்தம்
நிறுப்பதினாலும் வரம்பொழுகும் கன்னிவந்தும் காவகமயச் சும்
சிறிதே தாழ்ந்திருக்கும் மலர்வங்கட்டி உடல்தடிக்கும் இரீப்பு
பல வரம்பிற்றேகும்.

நிவர்த்தி.

வாதவெந்தர சகலாந்னி தோஷந்தீர்த்தம்

வாகுடல் பதற்குத் தைதலம்

வாசனனி சிவாச்சுட்டி அய்யம் பரீசொன்றி வெண்குந்தம்
நிறுப்பதினாலும் வரம்பொழுகும் கன்னிவந்தும் காவகமயச் சும்
சிறிதே தாழ்ந்திருக்கும் மலர்வங்கட்டி உடல்தடிக்கும் இரீப்பு
பல வரம்பிற்றேகும்.

வாசனனி சிவாச்சுட்டி அய்யம் பரீசொன்றி வெண்குந்தம்
நிறுப்பதினாலும் வரம்பொழுகும் கன்னிவந்தும் காவகமயச் சும்
சிறிதே தாழ்ந்திருக்கும் மலர்வங்கட்டி உடல்தடிக்கும் இரீப்பு
பல வரம்பிற்றேகும்.

வாசனனி சிவாச்சுட்டி அய்யம் பரீசொன்றி வெண்குந்தம்
நிறுப்பதினாலும் வரம்பொழுகும் கன்னிவந்தும் காவகமயச் சும்
சிறிதே தாழ்ந்திருக்கும் மலர்வங்கட்டி உடல்தடிக்கும் இரீப்பு
பல வரம்பிற்றேகும்.

வாசனனி நாம.

வாசனனி சிவாச்சுட்டி அய்யம் பரீசொன்றி வெண்குந்தம்
நிறுப்பதினாலும் வரம்பொழுகும் கன்னிவந்தும் காவகமயச் சும்
சிறிதே தாழ்ந்திருக்கும் மலர்வங்கட்டி உடல்தடிக்கும் இரீப்பு
பல வரம்பிற்றேகும்.

வாசனனி நாம.

வாசனனி சிவாச்சுட்டி அய்யம் பரீசொன்றி வெண்குந்தம்
நிறுப்பதினாலும் வரம்பொழுகும் கன்னிவந்தும் காவகமயச் சும்
சிறிதே தாழ்ந்திருக்கும் மலர்வங்கட்டி உடல்தடிக்கும் இரீப்பு
பல வரம்பிற்றேகும்.

சுபாஷ்னி நுணம்,

துயிலேறுணிக்குதுணிதாமதித்ததென்பு மரத்தினைப் பிடித்து
வ்வைசியகட எதிர்த்தாழ்ந்ததென்பு மரத்தினைப் பிடித்து

பித்தபயிக்குதியாய்வினதுணம் மரத்தினைப் பிடித்து

சுபாஷ்னி நுணம் மரத்தினைப் பிடித்து

முகமுசுபாஷ்னி நுணம் மரத்தினைப் பிடித்து
படி-கால் முசுபாஷ்னி நுணம் மரத்தினைப் பிடித்து
மால் வகைக்குப்படி, வால் வகைக்குப் பிடித்து
சிறந்ததை உபயோகிப்பதுமே சிறந்ததாகியது
எதுகுநாகம் உபயோகிப்பதுமே சிறந்ததாகியது
வெட்டிலோ கித்துபிடிப்பதுமே சிறந்ததாகியது
ள்ளாட்டுபடிபிடிப்பதுமே சிறந்ததாகியது
முகமுசுபாஷ்னி நுணம் மரத்தினைப் பிடித்து

சுபாஷ்னி நுணம்

சுபாஷ்னி நுணம் மரத்தினைப் பிடித்து
வால் வகைக்குப்படி, வால் வகைக்குப் பிடித்து
மால் வகைக்குப்படி, வால் வகைக்குப் பிடித்து

நிவாந்தி.

வால் வகைக்குப்படி, வால் வகைக்குப் பிடித்து
மால் வகைக்குப்படி, வால் வகைக்குப் பிடித்து
சிறந்ததை உபயோகிப்பதுமே சிறந்ததாகியது

சுபாஷ்னி நுணம் மரத்தினைப் பிடித்து

சுபாஷ்னி நுணம் மரத்தினைப் பிடித்து
வால் வகைக்குப்படி, வால் வகைக்குப் பிடித்து
மால் வகைக்குப்படி, வால் வகைக்குப் பிடித்து

சுபாஷ்னி நுணம்

சுபாஷ்னி நுணம் மரத்தினைப் பிடித்து
வால் வகைக்குப்படி, வால் வகைக்குப் பிடித்து
மால் வகைக்குப்படி, வால் வகைக்குப் பிடித்து
சிறந்ததை உபயோகிப்பதுமே சிறந்ததாகியது
எதுகுநாகம் உபயோகிப்பதுமே சிறந்ததாகியது
வெட்டிலோ கித்துபிடிப்பதுமே சிறந்ததாகியது
ள்ளாட்டுபடிபிடிப்பதுமே சிறந்ததாகியது
முகமுசுபாஷ்னி நுணம் மரத்தினைப் பிடித்து

சுபாஷ்னி நுணம்

சுபாஷ்னி நுணம் மரத்தினைப் பிடித்து
வால் வகைக்குப்படி, வால் வகைக்குப் பிடித்து
மால் வகைக்குப்படி, வால் வகைக்குப் பிடித்து

நிவர்த்தி.

ஆடாதோடையிலே சிறுவழுவிலே தூதுளை நன்னிரிவேர் சிற்றா முட்டி சுக்குப்பற்பாடகம் முத்தக்காசு சந்தனம் இறுப்பைப்பூவகை க்கு பலமறை இடித்து இறுகாழிநீர்ப்போட்டு உழக்காய்க் காய்ச்சி க்கொடுக்கத்தீரும்.

மந்தசன்னிக்குணம்.

உடல்கூடும் கைகால் தூயிரி நுகுதும் நாவுகாத்திருக்கும் ம ல்ககட்டும் நிலிந்ரு மயக்கங்காணும் தலைமுகம் வலிக்கும்.

நிவர்த்தி

வெட்டிவேர் விவாமிர்சு சுக்கு பற்பாடகம் சிறுதேக்கு வகைக் குப்பலம்-கால் விதமிடுத்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக் காற்பாயாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

முகவாத சன்னிக்குணம்.

கின்னிய புருவத்தில் செவிபில் குத்தலுண்டாகி முகத்தையும் வாயையும் ஒருபக்கமாற்றித் திரிவிடும்.

நிவர்த்தி.

கொச்சிராறுபடி-உ தழுதாழை கழற்கொடி முடர்கொத்தா ன் விழுவெற்றிலை வேப்பநாத்திசங்கு கரிசாலைமேனிவளை இவைகாரி ன்சாறு வேப்பபண்ணைகிளக்கெண்ணைவகைக்குப்படி-க நல்லெண் ணைபடி-உ, சுக்குமினகுதிப்பிலி சீரகம் சிறுதேகம் கற்கடகச்சிங்கி அரத்தைகோலம் தேவதாரம்மாஞ்சில் சிறுநாகப்பூ சதகுப்பைகடு குரோகணி மஞ்சள் மந்திஷ்டிவசம்பு இந்துப்புருக்காய்வேட்பாலை யரிசி வகைக்குச்சுமஞ்ச-க. இவைகளை ஆவன்பாலிலரைத்துக் கலக் கிக்காய்ச்சிவடித்து அழஞ்சுவைத் உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்பிலும் பூச முகவாதசன்னி குடல்வாதத்தீரும்.

சந்தனம் மரமஞ்சள் நந்திரகம் சுக்குமினகு வெள்ளைப்பூண்டு மஞ்சள் இறுப்பைப்புண்ணுக்கு ஒர்நிறையாய்ப்பொடித்து வெள்ளை சரிலையிலே உருட்டித்திரித்துத் தீயிற்கொருத்தி நாகிப்படுகைபடிக்க தத்தீரும்.

முத்தின தேங்காய்ப் பாலில் புளியனிரையின் மற்றுலைப்பொ டித்துப்போட்டு பிசைந்து ரயியில்வைத்துத் தயிலத்தைப்பிழிந்து ம.ப.ஸ்ரீகுட்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

அவலது செடி ரெய்யில் எருக்கம்பூவைப போட்டுக் காச்சி உ ன்-சுருகொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

வெடிசன்னிக்குணம்.

காதுக்குள்ளே திரண்டெழுந்து களத்துக்குத்தி வலியையுண் டாகிச் சேர்ப்படுமபடி முகத்தைத்திருப்பும்.

நிவர்த்தி

கெட்டாய் இந்துப்பு திப்பிலி ஒர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடி த்து திரிகடிந்துளைச் சதாவேரிக்கிழங்குச் சாற்றிற்கொடுக்க மலங்

சுழியும் அதின்பேரில் திப்பிலிஉள்ளி அதிமதுரம் வெளுச்சிப்பிதின் செவ்வள்ளிக்கொடி மல்தேவி தூதுனாவேர் நிலக்குமிவொ நன்னு ரிநாயுநயி பொன்னுவரை நிலவேமடியினகு வகைசு துப்பலம்-க. அரைத்து ஓர்ப்படி வேப்பெண்ணைமற்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டி விசுதங் கொடுக்கத்தீரும்.

சுகசன்னிக்குணம்.

தயிலஞ் செய்துகொண்டு தயிலுமன்னமும் புசித்திருக்கும்போதும் வயிறுமந்தமாயி நக்குமபோதும் தேகமதுததி நுஞ் போதும் மாநரைப்புணர்ந்தாலும் சடும்புணர்ச்சியினாலும் சுகசன்னிபிறகு க்துப்பிறகுதால் உடம்பினோரும்சாடும் கண்ணெங்கும் வியர்வாகும் நங்கும் சுருட்டி எழுந்திருக்கும் பிரமைபுண்டாகும்.

பரிகாரம்.

காற்படி இஞ்சிச்சாற்றைமுறித்து வடிக்கட்டி அதற் 7, சிகர் முலைப்பாக்கூட்டியதில் முசுறுமுட்டை பூராகம்திப்பில் இவைகளைத் தனித்தனிவெதுப்பிப் பொடித்ததுள் வகைக்கு விராகனிடை-க. போட்டுக்கொடுக்கவும் இரதப்படி ஆறுபோதென்கொடுக்கத்தீரும்.

பூராகம் ஒருளதுமிச்சங்காயப்பிரமானம் சீரகம் விராகனிடை-க-இவைகளை ஆவன்பாலரைத்துவெந்நீரில் கரைத்துகொடுக்கத்தீரும்.

பழம்புளிமிளகுசகுலென்னுள்ளிவகைகுப்பலம்-க, இவைகளைமைபோலரைத்து ஆன் உலண்டைசெய்து கூ-வென கொடுக்கத்தீரும்.

கபாலசன்னிக்குணம்.

பிடரியைத்திருப்பக்கடாதவலிகாணும்சுழியுங்காதி.லும்சட்டியாற்குத்தினுற்போற் குத்தாய தினவெடுக்கும் புத்தியை கொடுக்கும் திமினோரும் முகம்மூக்குகண்ணிறத்தாக் காடும் வியர்வைவெப்பு அயர்வு சோர்வுநடுக்கம் கைகலரில் காந்தல்களாலும்.

பரிகாரம்.

அரைப்படிவேப்பெண்ணையில் வெள்ளுள்ளிவசம்பு திப்பிலிஇவைகளை பறைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய பிரமானம் சுருகொச்சிராய்வேனே ஊழத்துபிராய்மூலம் வகைக்கொரு மாங்காய் பிரமானம்ரைத்துப்போட்டு பரமாயங்காய்ச்சி வடித்துக்காலைற் சிரசிலும் உடம்பினுநேய்த்து மாணியை அரைப்பட்டு வெந்நீரில் நானஞ்செய் கபாலசன்னி தீரும் இவைகளெல்லாமிசாபத்தியம்.

புறவீக்கக்குணம்.

அநித்தடுத்தெறித்துக ாததும் அதிகபாய் விவரத்தும் வியர்க்கும் நாவதமிமாறும பற்கிப்பிரம் கொஞ்சடைக்கும் தேகசுமைதப பிற கேவனேத்துத்தள்ளும்.

இரசமக்கொதுவென்னுள்ளி மிளகு சேங்கொட்டைவகைகுப்பலம்-கால், ஆவன்வெண்ணைமலைத்து துணிமிகட்டித திரி, யம் கதிரித்தோர்த்தும் நியிற்றொருத்த தயிலம்வடியும் அதிலொருசடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் தடவத்தீரும்.

இங்ஈச்சாறு முகைப்பால்தேன் இவைகள்சமமாய்கலந்து ஷெ-
ஸியாதிகண்டவுடன் கொடுக்கத்தேநம் மிங்ஈனால் கொஞ்சம் வேப்-
பெண்ணையாவதுஅல்லதுஷெதயிலத்தையீட்டுக் கொடுக்கத்தேநம்
கிழக்காய்கெல்லிச்சாறு சிலுப்பைச்சாறுதேன்முகைப்பால் இ-
வைகள்நாலா தாத்து விசுதமகலந்து அதில்கெள்ஈயள்ளிகாந்த ஈசுக-
ருவகைக்குவிராசுளிடை-க, அறைத்து கலச்சி கொடுக்கத்தேநம்.

அழகுசெய்கொசிப்பட்டை பலம் ௪0, இடித்து சபடி கரிற்-
போட்டு ஷெதயாய் வறறவைத்து அதில கையார்த்தகொச்சாறு
படி-க கல்லெண்ணெய் க கூடவிட்டுகாசகூடன் ஈக்குக்கொத்தது
மேலிலும தடவ நீங்கும்

சன்னி கரு-க்கு வடுப்பு உருத்து

புறவிச்சக்குத்தயிலம்.

சுகந்தினாது ஒமம் வகைக்குபலம் ௧ வசம்புபலம்அறைதிற்பிலி-
கொங்கொண்ட வெள்ளிசிப்பர்சின்வகைக்குப்பலபால் கெள்ஈ யள்ளி
பலம்ச மயிறகுபலம் ச தேவதாசம்நதளக கூ இவைகளை நன்-
முய்த்பொடித்து கூ படுவேப்பெண்ணெய்நீர்போடப் பதமாய் காச்சி
வடித்து ஷெதகன்டி யனாபு புறதள்ளி ச கொய்க்கத்தேநம்.

பங் பன்னை என்வெம்பு ஆமனாது இ ஷுப்பை இவைகளின்
எண்ணெயை ஷெதய்ககலந்து சமக்ககந்தகம் மகேசிலிசுங்கம்
தாளகம் வகைக்குநதளக கூ பதங்காடியறைத்துச் சல்லயல்ஊட்டி-
யுலர்த்தித்திரிந்திக் அதிரிந்தோர்த்து ஷெ எண்ணெய்ந் அவைத்-
துச் சடபத்திலிழக்கி காசிடையுள்ளுக்குகொத்தது மேலிலும
தூர்த்தி நம்.

அனபது கோழிபுள்ளி ததயிலம் ௧0-பலம் வெள்ளுள்ளிபி-
லெச்சையலாநெ ஷெண்ணெய் ௧ புகதழும் சன்னியாசமுள்,
கொத்திற்பிலிசுத்திந்தாஸம்படி அறைகசால் முரங்கைப்பட்டை
சிவன்ரீயம்பு சபுநகைர் இமசுதன்யுள் சோத்திதங்களை பூழித்-
தயிலம்படிசான், இவைகளின் நய்க்கலந்துஅதில்கல்லபாமபுகண்-
டம் வாரபுளகைருபலம் ௪,பொடித்துப்போட்டு பதமாய் காச்சி
வடித்து காசடை ஷெள்ளுக்குக்கொத்தது பதைப்புகள் தேன்மும்
போடத்தேநம்.

உருத்துபுறவிச்சக கூடப்பாத்து வுடம்புநடுப்பிற்கும்

சர்வாங்கவாதத்திற் ததயிலம்.

கல்லெண்ணெ ஆவினெய்யினங்கொண்ணெவெப்பெண்ணெ வ-
பனபபன்னெ வகைக்குபலம் ௧0-பலம்ஷெதயிலம் ௧0-பலம்
கொத்தித்தயிலம் ௧0-பலம் இவைகளின்பட்டை வெள்ளுள்ளி
புளபுள, ந மயிறக வகைச்சபலம் ௨ அரைத்துப்பதநதநில் வடி-
த்து ஷெதகன்டி கொடுத்த ஷெத கலகைத்துலிமற்கு பூடிப்புகை
புது புது புது.

தது அந்நாமமிச்சங்காய்சிரமானம் நானொன்றுக்குமுன் நவிகை
கொடுக்கத்தீரும்

ஷெ வியாதிகட்டி மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

நாடிருவிபேராமுட்டி கைவேளை ஏற்பாபமேனி வேலிப்பருத்
திரிபுடை அரிவிரோடிவேலி புன்முருங்கை சத்திராணை விழி
சிவன்வேம்பு வாநமடக்கிரோசசி இவைகளின்னவோர் கரிப்பான்சன்
னிராயகம் முட்கிரோதநான் இவையுலமவகைக்குப்பலமகால் விகி
தவிடந்தவறுரைபு மே பெண்ணைபிற்போட்டு சுக்கு மினகு நமம்
திப்பிவிவெளிச்சிபுங்கின் மரமஞ்சள் கன்னாமிளஞ்சள் தேவதாரம்
யசட்டி வலம்புரிகாய் பிலேசில அரிதாரம் தெருதகம் ஊசிக்கார்
தம் வகைக்கு விராகநிடைக கவளஞ்சள்ளிபலம்-க பூராகம் லந
எனாபிச்சங்காய் சிரமானம் அரைகதுப்போட்டு மெழுகுபதமாய்
காசகிவடித்து உடம்பிற்றடவி காதில்விட்டு பஞ்சாலடைத்து வை
க்கத்தீரும்.

உட்குச்சுப நமிக் அரைப்பு இரால் இளைப்புக்கு.

புருங்கை கவாபபட்டையாறு வள்ளிச்சாறுவோர் இவைகளை
ஒர் சிறையாய் ஒன்றாய்க்கொது அதித்தப்பிவிடும் இர்துபடும் வெ
துப்பிப்பொடித்ததூர் வலை விராகநிடை-க போட்டுக் கலந்து
கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிவிடிர்பு இசிப்புத்துத்தயிலம்.

நாளக பலம்-க. மஞ்சள்கொளி வகைக்குப்பலம்-க. சங்
விரமின் வெறுப்புநல்லுபடி நவாச்சாரம் வகைக்குப்பலமறை இ
வைகளைச் சந்திரித்து மனசுக்குவாலாட்டி விக்னைட்டி அலர்த்
திக்ககாக்கைசன்னி வசைப்புத்தீரும்.

மாவடுங்ககாய்புனல் புருங்ககாய் வினாவோர்கொச்சுவோர்
எருக்கம்வோர் சென்னாமபட்டை மாபுடக்கிவோர் சுருவாப்பட்
டைவகைக்குப்பலம்-க. மயிரபிசிபலம்-உருட்டிப்பழம் அணிஇவை
களைமெல்லாமிடித்து ஒர்பாண்டததிட்டு அதில் வெ. பெண்ணை
புடிசெண்ணைவனொள்ளை வகைக்குப்படி அரைத்துப்பிசரி மேல
ஒர்பாண்டில் பத்துசிலைமன்னொத்துபானைததூறில் சு-எ தமரிட்டுக்
கலாமவைத்து புடைபோகாமல் சந்துவாய்க்முள்ளிபோற்சிலைமண்
செய்து சட்டமாய்க் குழித்தமலிறக்கி புடம்பிரதூதீரும்.

சன்னிக்கு மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

வெள்ளைபூண்டு-உ வரம்பு-உ எலிப்பாற்பாஷாணம் விராக
நிடை உ கிரிதபேர்த்து வெடபெண்ணைபிற் சுடர்த்தயில மிறக்கி
உடலெவருக நடவத்தீரும்.

வரம்புடன்வி கக்காய் சாணைவோர் மண்காகம் இவைகளை
ஒர் சிறையாய் வேப்பெண்ணைபிற் காய்ச்சி கொஞ்சம் உன்னாஞ்சு
கொடுத்து மேலுந்தடவத்தீரும்.

சுள்ளி கக -ஜ்ருட வரதம் ௮0-ஜ்ருட தெத்திடல்

வினா (4) : 1. ந. த. ம.,

எட்டிப்பழச்சாறு நல்லெண்ணை பாலெவர் சிசு நுண்ணுக்கெண்
னை வலவகம் துபதக்கு அமுத்குடி கொபசிவானை புறமாவிலங்கு து
நுநானை நுண் பிமணி துதகொடிமுன்னை சிசு நுண்ணு துவைவாணி
வில் எதுநகம் து துசெவா நுதகமபழம் பி துதகபப பை கொ
டிதகவ்வி துவைவகவ்விசாறு வவ. து துதுணி லுது பாண்டி துதி
டு எவம்சுதனம் சாகுப்பைதகம்ம துதக துதக கொடிமுன்னை
பிபிஸிஅரந்நைதுவவகம் தேவதாதம் திபிபிபிதலப சாடமாசெல
எட்டிவிவ வுதகவிவர் வனாக் குப்பலம் சா துதக துதகபாண்டிப
துதகபக்காய்ச்சிவா துது அடமாபிதா வுத்திதம்

சன்னிவளிப்பு சமத்தியம் வாத்தியம்

என்று சென்னை சபி உடன,

வேப்பெண்ணப்படி-கால புத்தகங்கள்னை நுழைச்செய்துபுள்ள
எண்ணை விதுபெண்ணை வலங்குப்படி அமைக்காவிட்டு பங்கு
நதுஅதில்சுவ்விராமவிராகுனிடைய-அவ்வரதுடன்விதானிடைய-ப
புத்துப்போட்டு ஸ்ரீதாமம் மைபோலவரததுர் விதானையும் உப
கோழிழி டையை சுடதண்ணிமீதபோட்டு அவிச் சங்கதாலபெ
மத்தவுடன் எடுத்துமண்டு கருமை ஸ்ரீதாமம் பச்செய்து விதான
படி வுரும்புதரண்பு மீதுர்குண்புததமலச்சைகாழிநம் கொள்ளவும்
அப்பால் விட கோழிழி டைய நோவாகையபடி ஸ்ரீதாமம்
குப்புர்சமலத்தது மலாத்து எண்ணெய்ச்சுக்காய்ச்செய்யப்படி
கொள்ளவும் அப்பால் இச்சுவைகமலம் மீது மலாத்து விதான
லைய-நாளைவதமர் கொண்டு விதானிடைய அமைக்காவிட்டு
விதானையபடி வலங்குப்போட்டு விதானிடைய விதானிடைய
புத்தம் முறக்கத்தடவிவரவும் புனிபுனம்மல சுடபலன பதாரதது
கமலம் சுமலம்மீது தடவினால் பதாரதமலம்

சன்னிவல் ரு.கோஷம் பந்தவாதம் ரு.கபந்தி மீர்வாதம்

விதம், \therefore $\frac{1}{2}$ ஐ எடுத்துக் கொண்டு, $\frac{1}{2}$ ஐ

[illegible]

தன்னை, தன்னை, தன்னை.

கருஞ்செங்கமண்துரிமஞ்சள் வசம், மடுகுசில் வெள்ளியாடி
 னம் கொடிபாஷாணம் கொகுதகய்வர் னென்ற மடந்தன் விடல்

பித்தப்பித்தற்றலுக்கு அம்பைச்சாற்றிலாவது அரைத்துக் கண்ணில் திட்டத்திரும்.

புங்கு சங்குபுடல் அத்தி அகத்திபெய்ப்பிக்கு பெய்ச்சுரைகா ரைதில்லை மகிழ்புல்லாமணாக, குமின நடுவர்வானம் இவைகளின் வித் துக்களை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வென்னாட்டுப் பாலிலும் ஆட் டுகாயிடுசெய்து வெற்றிலைச்சாற்றிலுரைந்துப் சன்னிடைச்சன்னி குமரமண்டன் வலிப்பு மயக்கம் விஷம் பேச்சுறம் பவிரசியமற்றும்.

சிற்பிலி இரதாப்பு பெருங்காயம் இவைபோ ஆயினவெண்ணை யிலரைத்துக் கண்ணிடைத்திரும்.

மேற்பொல்லிய சலிசுக்கங்கலினால் கண்ணிவந்து கடுப்புக்கண்டா ல் சிரகத்தைப்பொடித்துச் சற்றழஞ்சொற்றல்ல பேராயிப் பினைந் து அணியில்முடிந்து கண்ணில்பிழியத்திரும் கண்ணில் வேதனயா னால் தயிருஞ்சொரும் வைத்துக்கட்டயும்.

சன்னி வலிப்புக்கு அக்கிரானம்.

எரு முட்டைச சாம்பலில் எருநகம்பால் எருநகடவை பிசறிபு ல்லத்தி அநாகு நாசிலென்று மிளவை வறுதுதுப்பொடித்துக்கட்ட டி நாசிலென்றதிரும்.

சன்னிவாதத்திற்கு டித்தனம்.

சொப்பரைத்தெங்காய் ௫, வென்னாபழநாடு பலம்-2, வெப்ப முத்து படி-அரை, இவைகளைஒன்றாக மிடித்துப் பொட்டணங் கட் டிபேப்பெண்ணையை சொதிக்கவைத்து ஆகாபொட்டணத்தைத் துவைத்துவெப்பத்துடன் உடலாதிவர்க்குமடி ஒத்தணஞ்செய்யத்தீ ரும்.

சாணம் இலுப்பைப்பண்ணாந்து எருநகம் வறுக்கப்பட்ட இவைக ளை ஒத்தறையாய் வறுத்து அணியிலமுடிக்கப்பட்டுடன் ஒத்தணந் தெய்யத்திரும்.

தன்னிஞ்ஞப்புகை,

அரிதாரம் நங்கலியம் சாதிநிங்கம் வாரச்சாந்திரிசு சாஞ் சிரசம் காடகோலிசி சாம்பிரசனிவவைச் சூரிசாநிவ ச. இவை களைத் துரிப்பமெவிசாநாந்லொத மச சவலமுடித்துத் திரித்துவெ ப்பெண்ணையிற் துவைத்துத் தயிரசொழுத்தி நாசம்புனைக்கபிடிக்க த்திரும்.

சன்னி தல்லைபெருபுகை.

பெருங்காயம் புமம் படிசு சாம்பிரசனி மிள நுகாரம் சிற்றரத் தை சிற்ப நபுசு சாம்பிரசனி இவைகள் திரிப்பையாய் வறுக்கம் பாசிலென்றது துலிமசறடவி சிவிய திரி சாசிரசபுகைபடிக்கத் த்திரும்.

சன்னிபதின்றன் வுத்தும புறவிச்ச உன்விசக புலிந்தாத்திரை.

து சசுமபாபிராரம்அத்தம் வசுக்கத்து சிவியாபிரிட இவை களைத் தகநம்பால் விட்டகரந்து வந்த விசாசுவிசாட செங்குதைத் தவசஞ்செய்து அதின்மெல்கரிதுபவை பித பாசிலென்றதுக் கவை

மிருத்துவாதசன்னி முதலான வாதசன்னிசுத்ருமாத்திரை.

முத்துஅதிமதுரம் பவளம் கலைக்கோம்பு திரிடுகுமுடிதிரிகை
ப்பழம் தாமபிரபஸ்பந்திரிபலைவசமபு பூநாகம் லிங்கம் முடிமுட்
டை சோரோசனை ருத்திராட்சம் நல்லபாடிபுகண்டம் இரசபற்பம்
கருநாவிச்சிமுகுசருகுங்கிலியமவெள்ளைகுங்கிலியம்முடன் பூலாவே
ர்ப்பாட்டை செஞ்சந்தனம் வெளிச்சிப்பிச்சின்வரை சக்கமுஞ்சு-க, இ
வைகள் முட்டை ந்தயிலத்திலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரை
ததுக் குன்றிப்பிரமானம் உண்டாசெய்துமுடிப்பாகிலாவது இஞ்
சிச் சாற்றிலாவது ஓர உண்டாசெய்யஉரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிபதினமூன்றிற்கும் ஆனந்த வயிதவன்.

இரசபற்பம் சொர்னபற்பம் வகைககமுஞ்சு-க. சங்கு ரெத்தக
ம் முத்துவகைக்குச்சமுஞ்சு-உ. வெங்காரம் கமுஞ்சு-அரை, கொடு
வெள்ளைக் கியாழத்தில் சஉ-நாள் விடாமலரைத்து உண்டாசெய்
துநிழலுலர்த்தி ஒருபாண்டத்திற் குறுவிடப்பிட்டு அதின்மத்தி
யில் வைத்துமேலும் குறுவிடப்படிமபோட்டு நாலுராமமெரித்து ந
ன்றய் ஆறினபின் எடுத்துநாலு குன்றியிடை பற்பாழம் பத்துரிள
கைபம் பத்துந் திபிலிபையும் வெறுப்பிப் பொடித்ததுநாடிஅரை
கசாற்படி. இஞ்சி சுரசத்தில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும் இவைக
ளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சன்னிபதின மூன்றுக்கும் மாத்திரை.

சார்த்தகம்சுதம் கெகதி மனோசிலை செடிபுபற்பம் லிங்கம் வகை
க்ருப்பலம்-௩௦ பெருங்காயம்பலம்-௧௦, வெள்ளுள்ளிபலம்-௧ இவை
சனைக் குடிச்சாற்றில் மூன்றுநாளாட்டிக் குப்பியிலடைத்துவாயை
மரக்காலால் மூடி வதுவாய்ப் சிலைமன்செய்து மணல்மேல்வைத்து
முத்தியும் மூன்றுநாளொளித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்நூரமாயிருக்
கும் அதில் திரிவிழலம் சாதிப்பததிரி கடுகுசோகணி வகைக்குப்
பலம் கால்வதங்குட்டி வெண்கருவாலாட்டிக் குன்றிபோற்குளிகை
செய்து முள்ளிச்சாற்றில் கொடுக்க சன்னிபதினமூன்றுத்தீரும்.

சன்னி சுரதோஷத்திற்கு இரசசெந்நூரம்.

வாலைசம் கமுஞ்சு ஏழும் கெகதகம் கமுஞ்சுபத்தும் ஒன்றாய்த்
தெரித்தித்து எழுச்சு மன்செய்தற் குப்பியிற் பாதிவரைபோட்டும
மரக்காலால் மூடி ஒருசட்டியில் சு-விதற்கடைமணல்கொட்டி அதன்
மேற் கும்பிவைத்துக் கமுத்துவரை பணல்கொட்டி மூடிமுத்தியம்
சு-சாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்நூரமாய் அடில்பணலிடை
இஞ்சிச்சாற்றிலிடத் தீரும்.

சகலசன்னிசுரம் தோஷம் வலிப்பு இலப்பு

இலைக்கு பூபதி மாத்திரை.

லோகம் தாந்தம் தாம்பிரம் அப்பிரகம் வெள்ளிசொர்னம்வங்
கம் வெண்கலம் பித்தனை இவைகளின்பற்பங்கள் ஓர் திறையாய்க்கு

மரிச்சாற்றிலும் காஞ்சாமமாட்டி நிழலிலுலர்த்தி முன்போற் சூழ்
பிக்குறற் கடைசாமமெரிக்குநிபாற்றிப் பெரிசுதுவைநதுக்கொன்றி
திரிகடிப் பொடியப் தெயங்குட்பு மறத்திது அதில்பனவிடை
வைததுக்கொடுக்க நிறும்.

சுரும்பு இளநீர்ச்சர்க்கரை பாலதமிழ் மொர்குட்டிப் பத்தியங்
கொள்ளலா உபயப்புகிற தன்னவும்

சார்வை வலப்புகு சூனம்

பித்தம் சர்க்கரெங் கும் பாய்தது சிந்தங்குலக்கிப்பாதிர்க்கினைய
ற்று மயங்கி சர்க்கரை உட்கட்டகாசியை விழியை புருவத்தைசசெ
ர்சசிறந்து வலப்புகண்டு அலவயங்கு அதுநிகுலமலக்ககரீதே
தனதும் வாயில் வெண்ணுறைவாய் உமேற்கவாசமவாங்கும்.

நிவிந்தன

காட்டாமனாற் குபிதரி கல்வானகொச்சி அடாதோடைசங்
கந்தாப் பென்னயது அவிவசிக்க படர்கொந்தான்பகமுசத்தைக்
பெரிக்கல் புறப்பல சர்க்கொச்சி உவைவளிசிறப்பாறு எலும்பு
ராமபுறம் கொச்சிசாய் உகசி இவ்வாறின் சாய வளைகருப்படி
கால்மிளகுதபிலி செவிபம் சுந்திசுதலம் தோவாட உச்சந்தம
அரமதாகம் வாய்விளங்கும் கொத்தபல்லி அதிமதுரங்கொஷ்டம்
சுந்தா நாததாம் நாடாசிறப் சாநூரி மஞ்சன் வளைச்சுநவிராகனி
டை-நீ கிட்டம் அனையபொழுது நாநிகாய் வளைச்சுபலம்-க
பேய்ப்பால் பலம் உ. பாதிக்காய்க்காய்புவைகந்துவிராசனிட-உ
சாபத்திரி விராசனிட-க. அரைநாறுபொட்காசக்குறுய்க்குரு
கிற சம்பத்தில் சர்க்கரை விராகனிடமுப்பல தேன்படி. அவரை
கடவிட்டிக்கண்டு வேயமொன்று கொட்டைபாசுருவிரமாணம்
நுமமடைலம் உட்போது தெனில் அனுபாணம் பண்ணிக்கொள
வாழ்நிறும்.

கல்லெண்ணை படி-க. எலும்புசம்பழச்சாறுசுதுணிபாண்டந்
தில்விட்டி நின்று நீர்வற்றி வாகுமபொழுதுபூதகம் ஸுதேங்காய்
பேரமாணம் கடப்போட்க பதம் வாகுமபொழுது வேப்பம் விளை
ப்பருப்பு குங்குலியம் மஞ்சள கம்பப்பிசன் கொன்றைப்பிசன்
வகைக்க விராகனிட சூறு பொடிநதுபபொட்டு உள்ளுக்குக்
கரண்டி நிகொடுத்த மேலிலும் பூசாநிறும்.

நாவிசப்பத்திரி சிறாபப்படி சிறுநீர்த் குருஞ்சீராம்குரு
தோகணி கடுகு மும் தேவதாம் அன்னத்தபிலி அதிவிடையம்
வகைசூப் பலம் உ இவைபாக் குழித்தைலம் இறக்கிற் குருக்
குருக் கரண்டி உற கொடுத்த மேலிலும் பூசாநிறும்.

பூசுதிரி பாதம் பொடிபொறப்போன் முசட்டையேர்முசுமு
சுக்ககெ-ர் பொய்ப்புடல் இதுபப்பமுசயன் கூட்டி உதரகுநாவி
லொன்று தேர்வாணம் ஒந்தம் அரிதாம் பாநிறையாய்சேர்த்து
வலையன்மித்திலும் எலும்புச்சம்பழச்சாற்றிலும் அசுடத்துக் குன்

நீரிடைவுண்டொன்று வேண்டி ஸ்ரீகு ஓடி வந்தாடேனென
வரு சினியலாவது கொடுக்கத்தேரும.

பாட்டுமொகந்தை அறிந்தது தெரிந்ததன் தன்மையோ
க்கி வயிற்றொன்றி கர்மமொரு சாகப் கல்லுப்படித்துப்படிப்பாட்
டிதுப்பு இவையகா வையகாது விராசனினா இரண்டு பொடித்து
பொடாகத்தின் வயிற்றிலவையத்துத் தைநா வையபடிசாயத்திற்
பொட்டி பொத்தாதின்பு பாயவையத்தது மையபொகதைது பாக்
கையபடிசாயத்தின் தன்மையகா வையபடிசாயத்தின் தன்மையகா

(சுதிர வடிப்பின் துணை.

சென்றும் புதுவழி கதிநதி நகரம். காணும்புகழ்நாபக
சந்திரதி வணப்புக்காணும்வாபில் வணிகரை தள்ளுவழிகண்
ணைப்பார்க்கிறதும் அவ்வவந்தி நீ. போர்காந்தம் வடப்பட
படதது நதி கும் நெனசிறி சபர்க்கும்.

ਪ੍ਰੀਤ ਪੁਲਦ.

வேங்காளம் உள்ள கோவிலும் மிளகுதந்திப் பரிசுதிருப்பெருந்தாயம் கந்தையம் வேந்தயம் செந்தம வசம், வெள்ளச்சிவபிசுன்
சிளிங்காடம் அசமராசம் தூதர்கொத்தாபருதிவாணி அபரிசுந
ந்து கொச்சி ஆடாநொடைகுந்தகொட்டியுந்நைகநூதனாவோர்
வேஞ்சாரடை கொடுவெச்சி பூவையளின் வேர்ப்படை வகைக்குப்
பலம் கால்விதம் அடிந்து அருபடி வேபபெண்ணயிற் போட்டு
வடித்து வடிந்து வந்தாசிட கொதிநதமேலிலும்பூசநீரும்,

சுதகு மிளகு திரவின் இரதுபுடையன் னுள்ளிகோவரனப்பந
ப்பு வசம்பு வசவரன் ர்நிறையாய் எழுமிச்சம்பழசகாற்றின்னை
வாதகததறர்நுக்கயி மடுசெய்து விட சாதநிலுறைந்தக் கணலிலிட
குதிரை வட்டிய சவராகுலப்பித்தீர்ம்

מאזן 1 יום 114 ש"ס 2000

சன்னியஸிவா ம றோ ஹர காதலகதம் ஸ்ரபக்தாவிந்
விந் லலிபம்பலிக் கங்காநாந் லலிபந் ம பமககாட்டால்
போல வாத் தபாந்தகம ஸ்ராவாஹம்.

பொன்மீட்டைக்கொரு கதகிதீ ரீக்த நோவாபரம்பி இராம்
மெய்யா, இவ்வாறு ரதையாய் கின்னமில்ல சாந்நவந்தது
மிளகுமெய்யாமை அர்ப்பு விநியாசத்திக்கு மாண்டு மிளகுத
காள் சதாநல்ல கொடுக்கத்தீரம்

[illegible]

வாய்மையின் விவரம் தெளிவாக விளக்கப்பட்டு, அதன்
புத்தகம் தரும், பன்னிருபத்திரண்டு, பன்னிருபத்திரண்டு, பன்னிருபத்திரண்டு
புத்தகம் தரும், பன்னிருபத்திரண்டு, பன்னிருபத்திரண்டு, பன்னிருபத்திரண்டு

பரிசுதன்.

முதலாம் தரம் பெறப்பெண்டை கல்வெண்ணை வலதுகருபடி-
பெருங்கரமம் ஆனதுதெயிலி கருபடி 1977 மார்ச் 15 முதல்

ண்டு அபிவிருத்தி கொடுக்கின்ற தீர்த்தங்கத்திரி பழம் இவைகளுக்குள்
நிறையாய் சிதைத்து போட்டுக் காசு அள்ளுக்துக் கொடுத்து
மேலும் பூசுதற்கும்.

உடத்து புறவிச் சாக்கைவழிப்பு குமரகண்டன்
முயல்கண்டன் குதிரைவழிப்பு முகவான வலிபுத்தூதும்
என்னிடம் நடைபலம்.

கருகர்தந்த சிவசைந்தது நாயுபடி தண்ணிரிற் போட்டுக்
சாப்படியாய் வற்றவைத்து அதில் இவ்விசை நாயு-கால், அண்டத்
தையல் வெள்ளை நிறை நடைபலம் வேல் பண்ணை வளைச் சூழ-கால்
மயிற்செல் அபாயத்தின் பூதாசன தெய்வம் கொல்லிவைவைகத்துக
கழிசை-க அலாந் துப்போட்டுக் காசு வடித்து வள்ளுக்குக்கொ
டுத்து மேலில் தசுகாதுவைத்து காசு அழிக்கியமிடவெவியா
தெய்வம் தீர்த்தம்.

காலமயின்னி வாய்புதாநம் செவிரிந்தாநம் சரியபவனம் மஞ்
சன் சித்திரமூலம் மானி செகப்பபட்டை வானகப்பட்டை பெருமர
தது பட்டை சிறுபிள்ளைகொடுக்க சத்தமலேர் புங்கமலேர்முத
நிலைவே மல்லையெவர் சகரவள்ளிமலர் மரமஞ்சள் தெரியரிசிப்
பால்வளைந்தப் பலம் கால் வீதமிடிக் கருவிரண்டிபடி அஞ்செண்ணை
யிற்செல் அண்டசைதலம் படி அரைக்காக்கடவிட்டுக் காசு
வடித்து மடமிருந்த தெய்வாதிசன் தீர்த்தம்.

செ. விவாதிசன் நகசியம்

அவிரி வாய்பு அளவி இவைகள் ஒன்றுச்சிதைத்துநாசியில்
நசியவெசைய செ. விவாதிசன் மாறும்.

இட்டை பலக-உ சூழரசிப் பருபடி பலம்-க கடுக்காய்பலம் அ
ரை வாய்பலம்-அரை இவைகளை யறைத்துக்கழசுகிற்செல் மரமாலையே
படுபண்ணைப் பாவது கொடுத்துபத்தியம் வெகிலும் அன்னடிப்
கொடுக்கதும்

காக்கைவழிப்பு முயல் வலிப்பு குமரகண்டன்வழிப்பு முகவான
என்னிடம் நடைபலம் வீட குத்துபுது விவாதம்வாய்பாரிசாய்
பங்கவாதம் இளமயின்னோகாதம் அண்டாதம்.

மண்டைக்குத்து விசைசைத்தக

கல்லெண்ணை சிற்றமணககெண்ணை இயற்பண்பெண்ணை
பெண்ணை பச்செண்ணை வைத்துபடி இரண்டி நமுதாநை காட்
டாமணத்து நாயுநனை சைதவேளை பண்பமேனி மாவலங்கமேய
புங்கு கொண்டுணைசி தூதுகை கண்டங்கத்திரி குருத்துக நாயுநனை
சங்கு கொடுக்கெகாடமடி சடாசெண்ணி அவிரி மதுக்காரை எருக்
குளாபு நாயுநனை வலிபுத்தூதம் மரதொன்றி காடசு மல்லிகை
வலமத்து உத்தரபலி கறத்தெகாட மலையின் திரிதகள்ளி குறிந்
அழங்கு பிறப்பங்கத்திரி புண் பட்டி வெட்டாலை கடமபுசுக
இயற்பண்ப மேற்பலவதுவி ஆகல் இவைகளின் வேர்வனைக்குப
லம் ௧0-இடித்து அ-மரக்கால் தண்ணிரிற் போட்டு வற்றவைத்து

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௨௫௭

கிராமம்படி-6 பெருந்தூளிக்காய்ச்சாறு 4-ஒன்றாகக் கலந்ததில் திப்
பிசினலம் ஆன ததில் பிசி ஓமம் ஆர்த்தை காலிசபத்திரிக்கு மண்
டதிப்பிசி குராகாலிதமம் கருந்தை கிராம்பு குக்கில் சதகுப்
பை கலிசாவுசிப்பமம் சிறுதேக்கு பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி
இஞ்சி செலிசசப்பிசி சிறுசாப்பி சடாமாஞ்சி வகைக்குப்பலம்
அறைவீதம் வெள்ளாட்டுநீரில் அறைத்துப்போட்டு மயிசிறை பலம்
அரை கூடப்போட்டு எரித்துப்பதத்தில் வந்ததில் சாதிலிங்கம்
கஸ்தூரி புனையூல் வகைக்குகழஞ்சு 2-வேதித்துப்பொடி துண்டிண்
டத்திலம் வெள்ளுள்ளித்தயிலம் (10-௧௨) டட்டைத்தயிலம் வகைக்
குப்படி அரை விட்டுவிரி ஒருகாசினா விதம் உள் ளுக்குக் கொடுத்
து மேலிலும்பூசத்திரும் புளி புனையிலைதள்ளமும் உப்புலமததுக்
கூட்டிக்கொள்ளவும்.

குழந்தைகளுக்குக்காணும் வாய்வுருமரகண்ட வலிப்புக்கு
பன்னெய்.

ஒருபடி வேப்பெண்ணைப் பிற கெய்க்கொட்டான் பறம் மயிலி
றது வெள்ளுள்ளி வசம்பு வகைக்குப்பலம் 1-தட்டிப் போட்டுக்கா
ய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூசத் தீரும்.

சன்னிரோகப்படலம்-முற்றியம்.

மூல ரோகப் படலம்.

அதாவது அனாவழியால் கனலிலி துவாரப்பட்டு ஒன்பது
விதமான மூலத்தையும் பற்பல வியாதிபாதி பிறப்பித்தலாம்.

மூலம்வருங் காரணம்.

காயத்தில்மூலங்கண்டவிதங்களு
பாயொத்த திபனம்பரித்தேயடர்கிறம்
மாயைமயக்கமலத்தைபடக்கிறம்
ஒபிற்ற மூண்டலிக்குன்புகும்வாபுலே
மூலத்தின்விபரம்.

உன்மூலம் பிறமூலம் இரத்தமூலம் சிறுமூலம் மூலபாண்டிமூலம்
மூலம் வாதபித்த சிலைத்மூலம்.

உன்மூலக்குணம்.

அபானத்துள் தசைபோல வளர்ந்திருந்தும் மலத்தை மிதக்
கும் மந்திரிக்கும் இரத்தம் மலத்தில்விழும் இடைபிடையல் வயிறு
வலிக்கும் பலங்கெடும நேகமவறளும்

நீவாத்தி

நன்னரி முக்காலேகை சிரசெங்காடுந் வேரில்கை தாமரை
மருள்காட்டுக்காலை வெருசங்கிதவரு இவைகளின் சிதங்க வகைக்
குப்பலம் மூன்று பிளகு திப்பிசிறைந்தகை அகவிராகம் அகம
தாகம் கருஞ்சுரகம் எலம் இவ்வங்கம் வாய்விலங்கம் கொத்தமல்கி
குராகாலிவேரமம் வகைக்கு வியாதினை உச்சாதிக்காய் கிராம்பு

லகைக்கு விராகனிடை-2-சாதிபத்திரி விராகனிடை-1 லவங்கப்பட்டு
டை பலம்-1 இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து கொண்டு தேரம்
ஒன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமானம் இருபேது-12 நாள்கொள்ள உள்
மூலம் கிராணி மூலக்கடுப்புத்திரும் பத்தியம் கைப்பு புளியும் தள்
ளவும்.

திப்பிலி பலம் ௭ அரைத்து அரைக்காற்படி கோதும்பை மா
விற்கலத்து திருகுசள்ளிபை நறுக்கி ஒருபாண்டத்திற் போட்டு இர
ண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு மேசிகட்டி அதின்மேல் மேற்படி மாவை
வைத்துப் பிட்டவித்து நல்லெண்ணையும் வெல்லமுங்கலத்து ஏழு
நாள் சாப்பிடத்திரும்.

முள்ளிவேர் பிரண்டைவேர் கற்றழைவேர் கடுக்காய் சுக்கு
மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை யோர்க்கையாய் அரைத்துபுளி
த்தமேரரிற் கரைத்துக் கொடுக்கத்திரும்

பிறமூலத் துணம்

அனாதியில் அனலேறி பலன்வாழிற் கத்திபோற் சதைவளர்த்
து உள்ளும்புறமுமா கிருக்கும் அபானங்கடுக்கும் தினவெடுக்கும்
உதிரம்விழும்.

சிவர்த்தி.

காட்டுக்காணை நிலப்புகை புளிமடல்வெருகங்கிழங்கு மணிப்
பிரண்டை அப்பைகோவை அழுக்கா மருள் இவைகளின் கிழங்கு
வகைக்குப் பலம்-5 சித்திரமூலம் பலம்-2 மிளகு திப்பிலி தேராவ
ரம் அரமதாகம் கடுகுரோகணி இத்துப்பு கல்லிப்பு பொட்டியுப்பு
வளையதுப்பு கருஞ்சாகம் கார்த்தம் அதிமதூரம் கோஷ்டம் வசம்பு
ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை-5-பெருங்காயம்விராகனிடை-4 சாதி
க்காய் திராம்பு வகைக்குவிராகனிடை-2 சாதிபத்திரி விராகனிடை
1-வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-1 இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ் செய்துக்
கொண்டு வேளை பொன் அங்குத திரிகடிப்பிரமானம் இருபேதும்
அரைமண்டலம் கொள்ளப் பிறமூலமூலகளை யும் சகல மூலவாயுத்
திரும் பத்தியம் கைப் பிப்பிப்பு தள்ளவும்.

சித்தமூலத்தின் துணம்.

கேசத்திற் அக்னிபதிகரித்தால் அடிவயிறு கொத்துண்ணிச்
சித்தத்தான் மிதததுடன் சிவர்த்திதிரும் அபானங் கெடுக்கும்
மயக்கங்காறும் வாடி அதிகரிக்கும்

சிவர்த்தி.

ஆனிரெய்ப்பலம்-2 ரென்னம்பூச்சாறுபடி-2 லன்றாய்க் கலத்து
அதில் மாதுளத்தோடு மருத்திரங்கு காட்டுக்காணைக்கிரங்கு கறி
காலைநெடுங்கு செங்கத்தாரிபட்டை ஆவாரம் வேர்ப்பட்டை புளி
மவிளைந்திரால் ஆவாண்டிரிசி இவைகளுக்குப் பாக்குவகைக்கு ஒரு

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௨௫௯

எனுமிச்சம்மங்காய்ப்பிரமாணம் மிளகு அதிமதாரம் கோஷ்டம் நற்சீரகம் விளம்பிசின் காயக்கட்டி வால்மிளகு வகைக்குவிராகனிடை-6 ஏலம்விராகனெடை-1 வவங்கப்பட்டைபலம்-1 கிராம்புசாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-2 சாதிப்பத்திரி விராகனிடை-1 இவைகள் ஆவீன்பாவி லறைத்துப்போட்டுச் சர்க்கரைபலம்-1 ஒன்றாய்க் கலந்து லேகியஞ்செய்து காழிகையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப் பாக் குப்பிரமாணம் இருந்து உட்டுகாண்கொள்ள இரத்தமுலம் சீழ்முலம் கடுப்பு வாய்வுதீரும் பத்தியம் கைப்புரி தள்ளவும்.

சுருள்பிபலம்-5 சிறு அறிந்து பன்றிகெய்நிற் பொறித்து - 5 நாள் கொடுக்கச் சீழ்முலத்தீரும்.

காரெள்ளு கடுகு திப்பிலி சற்று வகைக்குப்பலம் 1 இவைகள் வெதுப்பிச் சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் வெந்நீரில் இருபோது 5-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தமுலக்குணம்.

தொப்புளைச்சுற்றி வயிறுவலித்து கொந்தா ரத்தம்விழும்முலம் வெளிமிற்றள்ளும் மலஞ்சிக்கும் அடிவயறுமிறையும் கைபணையும் புளிப்பையும் மிகவிரும்பும் அன்னஞ்செல்லாது உடல்வெளுத்து வற்றும் அபானக் கடுத்தெரிதும் வெப்புதோன்றும்.

இரத்தமுலப்பாண்டுக்குணம்.

பித்தம் உடம்பெங்கும் பாய்தலால் தேரம்வெளுத்து ஊதம் பர்த்தம் இரத்தம் உருண்டதிரண்டு வயிற்றில்தங்கி பிதிர்போல் மிக விழும் தொப்புளைச்சுற்றி வலிகாணும் மேல்முரக இளைப்பு காலும் அடிவயறு இரையும் மலஞ்சிக்கும் அன்னஞ்செல்லாதுசைப்பையும் புளிப்பையும் மிகவிரும்பும் இதை இரத்தமுலப்பாண்டுடன் சொல்லப் பெடும்.

கையாந்தகரை பொருதலை புனிபிளை நீர்மள்ளி கொச்சி முகமு கக்கை முடக்கொத்தான் சங்கங்குப்பிரி பிரமி செல்லிக்காய் காட்டு மலலிகை எனுமிச்சம்பழம் இஞ்சிவகைகளின் சாறுவகைக்குப்படி ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சக்கு மிளகு திப்பிலி செவியம் தேசாவரம் அசமதாகம் வாய்விளங்கும் கொத்தமல்லி நற்சீரகம் காந்தம் ஆந்தை வகைக்குவிராகனிடை-5 அரப்பொடி சிட்டம் வகைக்கு விராகனிடை-1 சாதிக்காய்கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை ஏலம் கோஷ்டம் குறுசாணிமம் அதிமதாரம் வகைக்கு விராகனிடை-3 சாதிப்பத்திரி விராகனிடை-1 வவங்கப்பட்டை கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-1 அறைத்துப்போட்டு குறுகியநம்போது ஆனினெய் தேன் வகைக்குப்படி-வ சர்க்கரை பலம்-3 இவைகள் கூட்டி லேகியஞ்செய்துக்கொண்டு வேஷாயொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக் குப்பிர மாண மிசண்டுவேளை மீதேனில்மத்தித்துக்கொள்ள இரத்தமுலம்

மூலபான்றி பித்தபான்றி விஷபான்றி காமாலை சோகை குன்மம் வாயும்நீரும் பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு தள்ளவும்.

சுருள்விர்சாறு அவினபால் வகைக்குப்படி-2 அவினெப்படி-வ அசிமதாரம்பலம்-1 இவைவகசொன் றய்க் கலந்து அசிம் கொட்டால் விட்டறைத்தாப் போட்டுப் பதமாக்காய்ச்சி காழியொன்றிற்கு ஒருகாண்டி விவீதம் இரண்டுநாழிபும்-5 நாள் சாப்பிடவும்.

திசநிகு கோஷ்டம் ஒர்சிரையாச் சூரணித்து அசற்குநீகர் வெருமைசாங்கையும்துநீரிப்பழமும் கூட்டி அவினெய்விட்டு லெளயஞ்செய்து வேளைபொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இரண்டுநாழிபும்-5 நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நாபநாவிடிலையைக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்து கல்லெண்ணெயிற்குறைத்து இரண்டுமேரம் 7-நாள் கொடுக்கத்தீரும்இவ்விரண்டும் இச்சாபசதியம்.

வாழைப்பூதகத்தாக் காற்படி சாறுநிழிந்து இதில்விடாரிர்சாம் பாக்களவு அரைத்துப்போட்டுக் கொடுக்க இரத்தக்கடுப்பு உடனே தீரும்.

ஒரு பிங்கானில் வெண்சர்ச்சரை பலம்-2 அவினெப்படி.மாகாணி எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைவிசம்விட்டு மெழுகாகும்வரை பளிங்குத்தாலறைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட இரத்தம்விழுகல் தீரும்.

பேண்ணைக்கொழுந்தை யனாத்து கல்லெண்ணெயிற் குழப்பி யுண்ணத்தீரும்.

சுருதிப்பரிவமம் சோராவாம் அதிவிடையங்காயம்பெரியகாரம் கோஷ்டம் சாகிர்காய் சிராம்பு இந்துப்பு சூரசாணிவோமம் வெந்தியம் விளமிச்சம் வசம்பு கட்டசாம்பல் அபின்வகைக்குவிழுகவிடை-2 காட்டுக்காணை கழிக்காணை புளிக்காணை வெருகங்கிழங்கு மாள்கொடி வேலி இவைவளின்சிறங்கு வகைக்குப்பலம்-3 வெள்ளுள்விபலம்-1 இடத்து சூரணஞ்செய்து ஒருசட்டியில் அரைப்படி அவினபாலும் அரைப்படி சுருள்விர்சாறும் கலந்துவிட்டு வேடுகட்டி அதில்கருப்புக்கட்டி பலம்-1 கூட்டியவைத்துக்கொண்டு தேனிலாவது திசகடிவீதம் சாப்பிட்டுவாத்தீரும்

மூலமுனைக்கு.

சுத்திசெய்தகருவங்கம் பலம்-வ இரத்தம்விரகனெடை-2 ஒன்றும்உருங்கி குருசெப்பரித்த அண்டத்தோல் கவ்யுபோங்கி விராகவிடை-7 கூடசோர்த்துப் பொடித்து ஒருகுகையிட்டுச் சில்லு போட்டுமூல அஞ்சுபில்மன்செய்து உலையிலவைத்து அமுரணாதி ஆரவிட்டெடுத்திச் சுண்ணமாகும் அந்தச்சுண்ணம் விராகனெடை-1-ஒருமைப்பச்சைப்பால் புரைகுற்றிச் சடைந்தவெண்ணை விராகனெடை-3 கூட்டிக் கலிம்புபோலரைத்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொ

ன்றி நிறுவுமுளையில் இரண்டுநாழிதடவ கறைந்துவிடும் உள்முல த்தைவெளியில் இழுத்தாற்றமக்கி விடெ களிம்பைச் சாடையாய் தடவமுள்ள அற்றுவிடும் அப்பால் சுமிறுஞ்ஞோறும் கட்டவுள்.

பிருகாட்சிவ்வி விராசலிடை-20 சீனித்தாரம் விராகலிடை-10 ஒன்றப்பொடித்துக் கவரத்திற்போட்டு அதின்வாயில் துர்கீர் போக்க சிசாவைத்துச் சிலைமண்வலுவாய் செய்து திராவசுமிறக்கி கோழிபிறுத்தொட்டு மூலமுளையில் தடவி எருமைத்தயிரும் கோ ரும்வைத்துக்கட்ட 3-நாள் அல்லது 7-நாள் விழுந்துபோகும்.

கழறநதரில் பூநிறைந்தறைத்து அதில்வெள்ளைப் பாஷாணத் தைக் தேலாத்திங்கட்டி எரித்து எடுத்து வும்புகரண்டிரில் வை த்து வெள்ளொருங்கும்பாலைச் சுருக்குக்கொடுத்து இரண்டுஓலைகளும் போல் கட்டியின்பேரில் பிடிக்கின்றமெடுத்துபழுத்து உதிர்ந்தபின் கொடிக்கள்ளி கட்டசாம்பல் இரண்டிபடி ஒருசட்டிசிறு கொட்டி அதின்மத்தியிற் சட்டிவைவைத்து மேற்சட்டிகொண்டுமூடி சிலை மண்மெய்து காடாக்கினியாய் 2-நாமம் சரித்து ஆறவிட்டெடுக்கப் பற்பலாகும். அதின்இரண்டு பாசிப்பவற்றிடை ஆனின்வெண்ணெயில் 3-போது கொள்ள மூலமுளைப்பவத்திரும் திரும் இச்சாபத்தியம்.

பூம் தாளம் மனேசிலை சாரம் கல்கார் வகைக்குப்பலம்-1 இ வைகளைக் கொமக்கள்ளிபாலால் ஒருநாளாட்டிக் குகையில் வைத் த்துச் சிலைமண்மெய்து குச்சுடபட்டுபோட்டு அவிளையின் எடுத்து அவின்பால் களிப்பால் சுற்றிதம்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு கரிப் பான்சாறு இவைகளில் வகைக்கொடு நாமமாட்டிக் தூவளவ்வாய் போல உண்டாடசெய்து உலர்த்தி காழிபொன்றிற் கோருண்டை விகிதம் சிவியில்வைத்து மண்டலங்கொள்ள சகலமும்முளையும் அற் றுப்போகும்.

எருங்கம்பங்கொடுத்துக் சுமிறுத்திற்று அதின்மேல் செங்கொ ட்டடைப்பாலைத்தடவி மூலமுளையில் கட்டிவைக்க வேர்அற்று விழுந் தயுடன் கொச்சியிலைவதக்கி ஒத்தனஞ்செய்து தயிருஞ்ஞோறும் வைத்துக்கட்ட நீங்கும்.

எருமைக்கொம்பை செதுக்கி குகையிலிட்டு ஊதக்கரித்து ஆனின்வெண்ணெயிலறைத்து மூலமுளையில் 3-நாள் பூசுவைக்க வே றுஅற்றுவிழும் பிரண்டையும் மாவின்கிவியிலையும் வெதுப்பி ஒத்த னஞ்செய்யத் திரும்.

பூக்கவேற் பல்லுருமைவலர்ந்திச் சேனித்து திரிகடிப்பிரமா னம் 3-நாள்கொள்ள மூலமுளை வெளியில்வரும் வர்க்குடன்நீர்போ க்கின எருமைத்தயிரை மூலத்திலாறுநாள்கட்ட வேர்கழிந்துபோம்

வேப்பமுத்தின் பழம் பழம் ஸ்ரீ ஸ்ரீ சங்கரம் பிரமாணம் அரைத்துச் சந்தேவெலுப்பி பிலைசட்டி 3-நாள் சட்ட முழுவீழும் வேர்க்கறையும்.

பேப்பிரிச்சுவிறை தருக கொடிவேலி வேப்பப்பட்டை வகைச் கொரு பனாவடை உடிரிம்பபழம் பாற்றல் ஆறைத்து ஆவின் வெண்ணெயிற்றுறைத்து வேரில் 3-நாள் தடவ வெந்தரில் ஸ்ரீரானஞ் செய்ப வேர்க்கறையும்.

செங்கோடிவேலிவேர் மஞ்சள் பொன்னரிதாரம் சமன்பொடி செய்து வேரிற்றடவக் கறையும்.

எருக்கம்பட்டை வெள்ளாந்ளி வரைத்துப்பலம் ௨ மைபோல றைத்து காழியொன்றிற்று ஒதுபாக்களவு மேதித்தரில் 5-நாள் கொடுக்க முனைவேர் அடியோடு அந்நயவீழும்.

வெடிசுண்ணும்ப துருசுவகைக்கு விராகளிடை-2 ஆவின்னெய் கிட்டறைத்து வேரில் ஒதுறநாள் தடவி 4-நாள் ஆதண்டாய்வைக் காடியிலறைத்துக் கறையத்தீரும்.

பொரிகாரம் வெங்காரம் அடிக்காரம் சமமாய் ஸ்ரீ ஸ்ரீ சம்பழச் சாற்றுவறைத்து அபானவேரிற்றடவக் கறைத்துபோகும் சாமத்த கிட்டை அளவிற நாசிப் புகைபிடிக்கவும்.

முள்ளங்கி தீரும் பின்னாக்குக்கிறையும் அவிந்துத்தின் ஸ்வர அபானவேர் விழித்துபோகும்.

பழையமாகொட்டைப்பருப்பு பலம்-4 மணத்தக்காளிச்சாற்றல் ஆறைத்துலாசதிச் சூரணித்துப்பாக்களவு எருமைத்தயிர் தண்ணீரில் 6-நாள் கொடுக்க அபானங்கறைத்துவிழும் கீர்மேல் நெருப்பையும் பாம்புசட்டையும யெடுத்தது நெருப்பிற்றாவிப் புகைபிடிக்கவும்.

முத்தெருக்கஞ்செவி அபானம் சுக்குமிளகு திப்பிலிஷம்விளாமிச்சம் வகைக்குப்பலம்-1 சூரணித்துப்பாக்களவு இறுபோது - 7 நாள் வெந்தரில் உன்னுத்தக்கொடுத்து விஷ எர்த்தகயபாலில் மை போலறைத்து அபானவேரிற்றி வ விழித்துபோகும்.

கெட்டி பாஷாணத்தைஅடிசுண்ணும்பைபுர ஓர்விறையாய்மத்தித்து நாளொன்றிற்று 3 சடவி வேரிற்றா வேர்க்கறைத்துபோகும் விளக்கெண்ணாய்ஸ் துணிபாகளைத்துப்போட யெரிச்சல இரத்தம் வடிதல்மாயம் அதிசம்பேரில் வேப்பப்பட்டை ஒதயம்பட்டையை தட்டி கல்லெண்ணெயிலெடுத்து புண்ணின்மேற்போட ஆயும்.

பெருங்காயம் படிக்காரம் தேங்காய் கொட்டாங்கக்கிச்சரிவேர் கிறையப் ஸ்ரீ ஸ்ரீ சங்கரம் சாமம் ஸ்ரீ ஸ்ரீ சம்பழச் சாற்றுவறைத்து அபானவேரிற்றி 3 தினத்திற் கறைத்துபோகும்.

மைக்கொன்றைக்கொழுநில் விளக்கெண்ணெயெறித்துவைத்துக் குவியில்வைத்து ஒத்தனாடுய்து இளஞ் குடாய்ருக்கிற பதத்தில் வைத்துக்கட்ட வேர்க்குக்கும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௨௬௩

ஆவரங்கொழுந்தையும் அதுபோற்சொய்தாலும் வேர் சருக்
கும் கடுப்புநீரும்.

ஆவரங்கொழுந்து பூபட்டை அறுகமலேவர் இவைகளை யோர்
நிறையாப் நிழலிலுலர்த்தி இடித்து நுரணம்பண்ணிக்கொண்டு திரி
சுடிப் பிரமாணர் ஆவினெய்யில் மண்டலங்கொள்ள உள் அபான
வேர் கறைந்துபோம் துராரபத்தியும்.

ஆகாசத்தாமரை இலையால் உலாத்திப் பொடித்துவடி கட்டின
தூளும் கருங்குருவை யரிசிமாவும் ஒன்றாய்க்கலந்து பிட்டவிதது
நல்லெண்ணெய்ப்பட்டுப் பிரசுது உள்நுக்குச்சொத்துமாதுளங்கொ
ழுந்தை காடிபில் வைத்துக்கட்ட மோ அறையவீழும்.

வட்டத்துத்தி இலைபைத் தண்ணீர்விட்டு நவபுயப் பிரசுத்து
பிழித்து அதில் நல்லெண்ணெயாவது ஆவினெய்யாவது விட்டுக்கல
க்கி ௧-நாள் கொடுக்க வேவீழும்.

எருமைத்தமிழில் நாட்டிலுள்ள இலையை அறைத்துர்கலக்கி ௧-நாள்
கொடுக்க மூலமுளை கறைந்துவீழும்.

புளிப்புகொட்டைள்ள மேழையே இலைபை அதுமிரக்காய்ப்பிர
மாணமறைத்து ஆவினையால் ஐந்துநாள் கொடுக்கத்தீரும்

சுக்மசுத்தை ஆவின் வெண்ணெயாலறைத்து விடலிற்றடவிப்
பவுளிவாழ்ந்தடய மூலமுளை நீராய் கறைந்துவீழும்.

சகலமூலத்திற்கும் பொதுபிரயோகம்.

கொடுவேலி மிகுமணை கொஞ்சி சர்க்கொன்றை மா இவைக
ளின் வேர்ப்பட்டை சர்க்கு முத்தந்தாகச கந்தாய் கடுக்காய்ப்புழி
யாரை சிற்றாக்கை குருகுமபுடி சாதிக்காய் பிரண்டை இவையெல்
லாம் உலர்த்தி இடித்து நுரணித்து அசுற்குக்கர் சினிசுட்டி. மண்
டலங்கொள்ள நீரும்.

முப்பிரண்டை சர்க்கினைச் சிழங்கு கருணைக்கிழங்கு காட்டுக்
கருணை கிழங்கு சித்திரமூலம் அடிச்சுள்ளச் சித்தங்கு உலப்படனைக்
கிழங்கு மாதுளவேர் அப்பைச்சித்தங்கு இவைகளைப் பாலிலித்து
சத்திவகைக்குப்பலம் அறை கோவைவடிவடி சர்க்கை ஆன் அத்திஅரசு
மணப்பிரண்டை அகத்திமலரித்தக்காவி மாதலை இவையாவின் விச்
துவகைக்குப்பலம் அறை கோவை சாதிபபத்திரி காயம சச்சோதம்
மாசக்காய் அதிவிடையம் ஆமம் திரிகருகு சராய் வாதுருவையரிசி
அபின் முந்திரிப்பழம் பேரிராமபழம் அரத்தைவளைத்து விராகனி
டை அறை இவைகளைவெதுபரிப் பொடித்துக்கொண்டு ஒருசட்டி
யில் இன்றிபடியாய்விட்டு சர்க்கரை சர்க்கண்டு வகைக்குப்பலம்-4
பொடித்துப்போட்டுப் பாசுரெய்யது அதில் செஞ்சுண்டதை தூவிக்
கிண்டி செய்யடி-வ கூடவிட்டுக்கிண்டி. லேகியளு செய்யுகொண்டு
கொட்டைப்பார்க்குப் பிரமாணம் லேகியத்தில் ஒருநிராகனிடைபவ
ளபற்பம்வைத்து ராப்பிட்டுச் சுடுதண்ணீர், குடிச்சு இந்தபடிய-14
நாள் சாப்பிட்டுநீரும்.

சற்றுமஞ்சருகு முத்தக்காசு சுருணைக்கிழங்குவெருகங்கிழங்கு சக்கு சித்திரமூலம் மருத்கிழங்கு கந்தக்காய் பீரண்டைகொண்டைப் பட்டைபு புளியமடற்கிழங்கு காட்டுக்கரணைக்கிழங்கு இவைகளைப் போர்விறையாய்ப் பாணியித்தலுர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரைக்கலந்து ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

சட்டபுகொச்சி பரித்தகள்ளி இவைகளின் இலைகளைச் சமமாக இடித்து-வ படி சலத்திற்போட்டுறடி சிலைமண்செய்து மேல்சட்டியிற்றுவாரமிட்டுத் துணியாலடைத்து பாதித்தண்ணீர் வற்றினதின் பின்பேரில் துவாரத்தின் அடப்பையெடுத்து அதின்வழியாய் ஆவியைப் பவனவாயிற்சீடிக்க சகலமுந்நீரும்.

காட்டுக்கரணைகரிக்காணை பீரண்டைகொடுவேலி எருகு புளிய மடல்மருள் இவைகளின்கிழங்கு வரைக்குப்பலம்-1௨௭ ததிசூரண னுசெய்து தேனில்பாக்கவாய் இருவேளைபும் 7-நாள் கொடுக்கதீரும்

கறுப்புக்கம் ரிணையச்சட்டச்சாமபல் அனுமிச்சங்காய்ப்பிரமா னம் பெருங்காயம் கொட்டைப்பாக்கவாய் முடச்ச்கொத்தான் விறை பலம்-௩ இவைகளை ஷெ சாற்றலரைத்துச் சுண்டக்காய்ப் பிரமா னம் உண்டைசெய்து பழச்சாற்றிலாவதமிளகுச்சியாழத்திலாவது 7-நாள் கொடுக்கவரும் காரவஸ்துகள் கூட்டலாகாது.

சுதுரக்கள்ளியை கறுக்கிப் பாணைதிற்போட்டுச் சபடி தண்ணீர் விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் அரைக்காற்படி கருங்குருவைமா வைப் பிட்டவித்து 3-நாள் கொடுக்க வரும்.

கொட்டைப்பாசி ஆண்டம்பட்டை கந்தக்காய் மிளகு வகைக் குப்பலமாக சூரணித்து தெளிற் பாச்சகைகுழைத்து இடுகேரமும் ஐந்துநாள் கொடுக்கச் சகலமுந்நீரும்.

அவித்தெடுத்தத்தைசுதைபலம்-10 செக்கரநீர்க்கிழங்குகோ ஷ்டம் வகைக்குப்பலமாற ௨, மிகுமல்லல் சீரகம் மிளகு வகைக் குப்பலம்-1 வீதங்கொடுக்க நீதும் காரம்மட்டமாய்கூட்டவும்.

சாயுருவிவிசைபுருவேப்பில் சருணைக்கிழங்கு ஆவின்வெண்ணை படி அரைக்கால் கன்றங்க்கவாது ஷேக்யமாகக்கவாடிப் புள்ளைக் காய்ப்பிரகாரம் 5-நாள் சாப்பிட வே்கும்.

சுக்குகந்தக்காய் வகைக்குப்பலம்-5 தீப்பிலி சந்திரகம் மிளகு வகைக்குப்பலம்-1 சித்திரமூலம்பலம்-3 செவியப்பலம்-3 கவாச்சா ரம் திப்பிலிமூலம்பலம்-2 சுருளாந்திரத்திசுயற்றல் கோஷ்டம்வகை க்குப்பலம்-1 சூரணித்துப் பண்டவல்லம்-3 கூட்டியவரைத்து வெங் யொன்றுருக் கடுக்காய்ப்பிரமானம் சாப்பிட்டு மோர்குடித்துவா ரீவரும்.

பீரண்டையை உலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குபிகர் சர்க்கரை கலந்து திரிகடிப்பிரமானம் ஆக்கெய்பிற்குரைத்து நாற்பதுநாள் உண்ண வே்கும்.

கந்தக்காய் கொடுவேலிவோ வகைக்குப்பலம்-5 தீப்பிலிமூலம் கவாச்சாரம் வகைக்குப்பலம்-2 மிளகுசீரகம் திப்பிலி வகைக்குப்

நீரைய வேநிகட்டி. அதின்மேன்கொழியை வைந்துவழி. வெந்த பின் னாழம்பைநீக்கி மடித்து உலர்த்திச் சூணித்துக்கொண்டு திரி சடிப்போமானமே தேனிலாவது சுர்து கியாழத்திலாவது நெய்மினா வது கொள்ளத்திறந்தபுனிதனாயிடு தன்னவும்.

மூலபாண்டி மந்தாகினித்ரு

மம.ம்சத்ரு கொடியே.நீவர் வகைக்குப்பலம்-1 கித்தார் பலம்-2 இவைகளை விடித்துக்கொண்டு திரிசடிப்போமானம்மோரிற் கொள்ளத்திறம்

ரலவராயுச் சூனம்.

மந்திரும் மந்திரும் உடல்வெளுக்கும் வயிறு சதாசாலரும் இறைந்துக்கொண்டி. நஞ்ஞம்.

கிவர்த்தி.

வெள்ளாள் பி பலம் 5 அரைந்து அடைப்படி அவின்பாநிற் கலர்க்கொப்பிட்டு உடையவைத்து தரிசெடுத்து அந்தத் தயினை அந்திசாந்தி இரப்போது மூன்றுநாள் அன்னத்திற் விட்டுச் சாப்பிட மூலவாய பொருமன்றிதும்.

விரைநீக்கிய கித்தாய் 20 ஒருதலைப்பூண்டு-20 பெருங்காயம் சுழஞ்சு-2 முடக்கொத்தான் கொட்டி ஒருபடி இவைகளைநன்றாய் மிசைந்து ஒருபடி விளக்கெண்டைநீர்போட்டும் பதமாய்ச்சாய்சி விடித்து ஒருகாண்டி வீதம் 15-நாள் கொள்ள சகலவாயும் மலைக்கட் தெற்றும்.

எருமைத்தயிரைத் துளியிட்டுவடித்து தொங்கவிட்டு தண்ணி வடிந்தபின்பு வரித்து அதில் வெள்ளைப்பூண்டையரைத்து ஒருமுகா ட்டடைப்பாக்குப் பிரமானம் சலக்கிக் கொடுக்கத்திறும்.

சிவகைவேர் பலம்-1 கரிபலை கொத்தமல்வி இத்துப்பு சோவரம் செ வியம் முத்தக்காச திரிசெடு ஒருஞ்சேரம் சுத்திரைம் சிறுநாசெப்பு அன்னபேதி விலாமிடு வகைக்கு சுழஞ்சு-1 தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி சாதிப்பதிரி சுத் தனம் கொரிசைம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வகைக்குக் சுழஞ்சு ஒண்ணரை இவைகளை மிகுத்து வடிக்கடி அந்தயிடைக்குச் செனிசை ந்த தரிசடி சேனிலாவது இஞ்சிசாதநிலாவது கொள்ள உபனவாய்க்கும மலக்கட்டு நீர்க்கட்டுசெற்றும்.

சுத்படி விளக்கெண்ணையில் யிநுள்ளி ஒருசிரங்கை முடக்கததானிலை ஒருபடி வெள்ளைவிரைபடி அரைக்கால் சசுதாச்சாணிகைர் ஒருபடி இவை மொமைபோலரைசுதப் போட்டி சிவக்கக்காய்ச்சி வசுததுசொண்டி மெற் படி கித்தம் எண்ணெய் கொண்கது ஒருகாண்டி வீதம் பத்தியமாய் சாப்பிட்டி வர மலக்கட்டும் நீர்க்கட்டும் சித்தம்.

சேற்படிமிய நியாநீரடைத்தல்.

எழுந்தவிரையை வெதுப்பி உதந்திநீர் யிலரிசிகட்டி தண்ணிவிட் டரைக்கட்டுவயிற்றிந்துசு உடனே சிறிதகும்

தப்பிலி கொப்பு இத்துப்பு வெடியுப்பு வகைக்குச்சுஞ்சு-1 சுத்து அவி மதாரம் கொத்த நாசெவைக்குஞ்சு-2 தாண்டிசாய் சண்பசப்பு சோலா டம் ஒருதொட்டைவேர் வகைக்கு சுதாச-3 அவிவிடையம் சுத்தனம் கெலி பருப்பு கலநீர்ச்சாக இவைகளைப்பத்திரி வகைக்குச்சுஞ்சு-4 மும்ச்சுஞ்சு-வ

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௨௬௯

யினாகு விலாபிச்சம்பவேர் செவ்வெம்பு வாகுச்சுருபிடி கடுக்காய்-10 இவை
களைத் துள்செய்து தரிசுடிப்பிரமாணம் தேனில் மசுதித்துச் சாப்பிட்டு இத்
னடியிலுருகிற சயிலத்தை முத்திரைத்திரும்.

மேற்படி விராஜிக்குச் சுவைமுழுசுத்தயிலம்

மேற்படி பிரயோகத்திற்கண்ட மந்தங்களில் இத்துப்பையும் வெடியுப்
பையும் நீசுடித்தாண்டுகொண்டித்து ஒருபடி எல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்
காச்சிகடித்து முத்திரைத்திரும்.

மூலவாயு மூலவாயுவுக்கு லேகியம்.

கறிக்காயை காட்டிக்காயை மேம்கிழங்கு புளியம் பிரண்டைகிழங்குபே
ய்ப்பிரண்டை எல்லாபிரண்டை வகைக்குப்பலம்-1 திரிமுகு தரிசலை குராசா
ணிதும் தாவிச்சப்பத்திரி சிறுநாசுபு முத்தக்காய் காஞ்சிரைகம் பொன்னுசு
ட்டைவேர் செஞ்ஞாப் வேர்ப்பட்டை அழுக்காத்தெழுத்து வகைக்குப் பலம்
௨-இவைமெல்லாம் துளித்துவகைக்கெவ்வாண்டு நனைக்கண்ட இந்நபன்
கந்தக்கண்டைப் பாஸ்திசுலிசிப் பாசுதெய்து காயைக்கைப் போட்டுக்கிண்டி
காப்பர செவ்வெட்டு லேகியம் துளிகிடைத்து சமப்பாசு கடைக்கீர் சாக்காய்
சாத்தப்பதரி வைர் வகைக்கு வீராசனிடை-2 துள்செய்தப்போட்டு மேன்
படி காதி கூடவிட்டு கலக்கி மெழுக்குபத தல இறக்கிக்கொண்டு ஒருமண்ட
லம் கொணர்த்திரும்.

மூலவாயு அகிலிமீர்தம் பயித்தியவாயு அனந்தவாயுவுக்கு

கக்கு மினாகு திப்பிலி சித்திரமூலம் கோஷ்டம் திப்பிலி மூலம் கவாச்சா
ரம் இத்துப்பு அகிலிமையம் பெருக்காயம் ஒமம் நந்திரைகம் வாய்விராயம் வச
ம்மைப் சட்டசாப்பல் கரியப்பு வகைக்குமுஞ்சு-1 இவைகளைச்சுக்கிச் குணி
த்து இதற்குவிர் கங்காய்த்துள் சேர்த்துத் தரிசுடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு
வெக்கீர் கொன்னுத்திரும்.

மூலவாயுமூலம்உண்ட அனஞ்சரியாதததற்கும்

கிமிக்கும் லேகியம்.

துறுக்கென்றைய வெள்ளாட்டு நீரிலவித்து வினாபோக்கியுலர்த்தி வற
த்தப் பொடித்துக்கொண்டு கிவதை சிவா மூலம் மஞ்சள் சுக்கு திப்பிலி சே
ந்நோட்டை காரெள்ளா கிலகாயை காயைக்கிழங்கு பிரண்டை புளியமடற
கிழங்கு வெந்தோன்நிக்கிழங்கு சாணைக்கிழங்கு இவைகள் வகைக்குப்பலம் 1
பாலில் வித்துச் சுத்தசெய்துக்கொண்டு கிவதுபலம் 2 இவைகளையடித்துச்
குரண்டிசெய்து இரண்டிபடி வெள்ளாட்டுநீரில் ஒருபலம் சுக்கலாகட்டிப்
பாசுசெய்து அதை மேற்படி பொருக்காந்தவிர் காயை தேன்படி-௧ வெய்
படி-1 கூடவிட்டு லேகியம்செய்து கொண்டு காயியென்றித்து இருமுஞ்சு
வீதம் ஒருமண்டலம் கொண்டு நெட்ட விபாதிசுத்தா மசுலம் தாராளம
ய்ச்சொகுப் பச்சிபனாண்டாருத் தாதுவச்சித்தித் துமிசுபாத்தப்போகும்

மூலவாயுமூலம் உதாரோகம் இடுப்பு குண்டம் பயித்தியம்

கனனியாயு உடம்பு வியர்வை பசிமீர்த்தற்கு

திப்பிலிமூலம் 6 கஞ் மினாகு திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம்செரு
வாய்விரைகம் கருஞ்சிரை உசமதாசும் இத்துப்புவெடியுப்பு சுடிக்காயம் கொ
த்தமல்லி சுத்தவடிவ அடமதாரம் வெப்பாவைகரி சாத்தப்பத்தரி கிராய்பு தா
விச்சப்பதரி வகைப்பதரி வகைக்குப்பலம்-1 இவைகளைவெடியிற் குர
ண்டித்து அசுத்தப்பாதி கிளிகட்டித் தரிசுடிப்பிரமாணம் தேளிந்ருகைத்து
10-150 கொணர்த்திரும்.

மூன்றுபலம் கருப்புக்கட்டிவைச் சண்டி ரித்பெரட்டுப் பாகுசெய்து அ
தில் பிச்செடு மும் சேவரம் குஞ்சாணி மும் கருஞ்செய்து கிற்றாத்தை
சதாப்பை வம்பு வெள்ளன்ளி னுலிலிடையம் பெருங்காயம் எலம் கிராப்பு
வெள்ளம் பழப்புரி சாசிச்சாணி வெர்ப்பட்டை நாய்கிது வகைக்கவிரா
கனிடையி தடைத்தப்பாட்டுக்கென்று கொஞ்சம் குறிசெய்யிட்டு லேசிய
ஞ்செய்துக்கொண்டு நாயி ஒன்றித்து ஒருகொட்டைப்பாங்குப் பி மாண்சாப்
பிட்டுவரசு திரு.

முலரோசப்பட வம்-முற்றித்து.

அதிசாரோசபாடலம்.

அதாரத சாதகெரிபரம் அச்சினி பி வாயுதுதிகரித்து முலத்தில்
வாயுதித்து என்னோமும் பேசினி வித்தலம்

பிசுத்தம்.

சொன்னுந்தொகுப்பு அதிசாரம் தோற்றிவாதபித்தமென
மகன்னிலேத்தமவதிகாரம் வாகுக்கொண்டிதுதிகாரம்
மின்னேசுத்தியவதிகார மொழித்தாராயுவேசமிது
பொன்னேமாத்தர்பிழைக்கென்று புன்னுக்குணியிப்புக்கொறு
வசுஅதிகாரக்குணம்

வயிறுபொருமின் பொருமிச்செயிலும் தொப்புளின்கீழ் கொளும் வங்கம்
கொந்துவாயும் உயரும் வலவசுநமைபாயிருக்கும் துறைவிடும் காற்றுப்பரியும்
பிசுத்தவதிகாரக்குணம்

மலம் ஒருகால் சென்மையாயும் பசுமையாயும் இரத்தம் ஒருகால் சிதம்
இத்தம்வீழும் அபாணங்கெசுதுகோளும் எரிபும் அரோசியங்கொளும் வன்ன
ததைத்தன்முறம் வாத்திபன்னும் தாகம் அவிசரிதம் விபர்க்கும்

சிலேயம் அதிசாரக்குணம்

மலம் வெண்ணையாய்க்கழியும் சிதம் துடைவிடும் அபாணங்கெசுதும் உயி
றுபொறுமும் பிசுக்கும் அரோசியங்கொளும் அன்னத்தைத் தன்னும் இருமல்
கொளும்.

அதிசார தோஷக்குணம்

இரத்தம்வீழும் பிதற்றும் வாத்தியிருக்கும் விக்கலெடுக்கும் தேசநிங்
குர் வயிறுபொறுமும் விபர்க்கும் நசிக்கும் அவயவமும் மிதுதியாய் குளிர்ந்தி
ருக்கும் சிசைச்சோபம் திசுரிக்கும்

சுரம் அதிசாரக்குணம்

சுரம் தீவிரமாய்க்காயும் தாகமிதும் பவவிதமாய் வயிறுசுழியும் சேம்இரத்
தம்வீழும் அரோசிக்கும் அன்னத்தைத் தன்னும்

வசாத்நய அதிசாரக்குணம்

வண்ணபொலுத் தேன்பொலு வசுபொலுத் தயிலம்பொலும் வெண்மை
யாயும் மிகுநாற்றத்துடன் பவவிதமாய்க் கழிச்சல்கொளும் இடைவற்றம் சுர
நிவரும் தேசம்வற்றம் மயக்கங்கொளும் சினைபுதலமாதம் விக்கலெடுக்கும்
தொண்டைகொளும் கைசால் சோர்க்குநிவதும் விழிவிசித்துவெளுக்கும்உதவி
வெளுக்கும் கைசால் மூக்கு நெஞ்சு தொப்புள் குளிர்ந்திருக்கும் அவயவங்க
சில கம்புதோன்றும்

இவைகட்டு பிவத்தி

பெருமாத்பட்டை இவைகொய்யோர்க்கையாயரைத்துத் தயிலாவ
து காழிலாவது கரைத்துக் கொடுக்கத்தரு.

மிருகு உதவினடையம் சாகித்யம்சாதிப்பதிரி சாஸ்திரி பேதி வலங்கப்
பட்டை முத்தச்சாச இல்தப்பு நச்சோகம் காசகந்தம் மாதாஸம்பிச்சலில்லவ்
காய்ச்சதை பெருமாத்ருப்பட்டை - அச்சிப்பு மாய்சொட்டைப்பருப்பு அருந்
கிலிவாப்பருப்பு உட்டச்சிப்பிச்சிப்பட்டை - இவைகளை வெதுப்பிச் சூணி
த்துச் திரிகைப்பிரமாணம் தேனிலும் மற்ற அனூபாணங்களிலும் கெலிக்கத்
தரும

சாக்கொட்டைபருப்பு மயிர் சுருநாலி கஞ்சா ரித்து அவிவியம் சாதித்
தாய் இடைகடா உயர்ந்தபடிக்குக் கொட்டுமாறுத்திராட்டி குறையது
பேர வுருண்டைசெய்த ஆறு மானாவில் விடச்செய்தம்

கஞ்சாபொரிதான். ஊராபதம் வயின் சுரு சருகலிசைம் சூடசம்பாலை
கழிப்படி அலிவையம் யேர்வைதாய் ஸாத்தி சுத்தம் ஸாத்தி கழிப்படி
பயணை உருண்டெய்து தேவரிசைத்திசைம்

குடச் பாலில் உதிலியைச் சொலராதிருந்து சாதிக்காய் சுக்கு உயின் கஞ்சு சூழற்புரப்பு இலம்பகிள் சிசுமர் மல்கொட்டைப்பருப்பு விலகப்பழம் இடைகளை பேர்சிறையாய் வளர்ச்சிப்பழச்சர் நுலாடடி சதுர்சிப்பிரமணம் உருண்டைசெய்து தெனில கொடுக்கக்கூடியம்

கதிர் கர்ப்பக் கதிர் தண்டணையச் சட்டம் மரபுவீரலாயிடுகின் துவலவம்புகின் துவல
களை யோர் கந்தையாய வசத்பபட்டைச் சாந்தபுரை + து தான் திக்கையப் பிர
மாணம் வருண்டை செய்து தேவரின்கொடுக்கப்பட்டும்

மலைதாங்கிலேர் கொணர்ந்திதழ்ந்த மரத்தேர்ப்பட்டை நிர்ப்புலாடுர்ப்பட்டை
பட்டை நாவல்தேர்ப்பட்டை மாமரம்பூஞ்செதாஸ் வயின் உச்சிப்பிஞ்சு
மாம்பருப்பு அத்தமொங்கோஷம் சுக்கிரசாகம் சாகிங்காய் இலகரிகா போர்
நிறையாய் தென்னம்போர்சாந்தாழ் முடிநகராட்டி செற்றவிடைப்பிர்
மாணம் உருண்டைசெய்து காணைப்பூச்சுநீர் ஓதாண்டைவொநிக்க சீருந்

[illegible]

இவ்வாறு செய்து, அதற்கு உயிர்ப்பாக்கி அதற்குள் காட்டாத்துப்
புகட்டி விடுக. இவ்வாறு செய்து கொள்ளுங்கள்.

[illegible]

ஆவணம் நிலைபயதகன மேற்பரவுகள் துறைகள் பருந்ததும் முன்போற்
கியாழகுதிசெத்து பாதனை நின்ற உறையதுகொடுதாதுத தள்ளுவது...
நிலையுள்ளபாத பருந்ததும் முன்போற் பாதகுதிசெத்துத தள்ளுவது
உணர்த்துகொடுததது உறையதுகொடுததது

[illegible]

கிராணி ராகப்பட்டலம்.

இதற்கு குடும்பவாயு அதிகரித்து மனதில் கலிசம் உண்டாகி பலவிதமான கஷ்டங்கள் அகிரிதலாம்.

வினா : தம்

கடாழலங்கிராணிமெனக் குறிக்கும்வாதத்திராணிமென்றும்
தெறுயிர் தகிராணிமென்றும் தெளிவுபடுத்தாமல்கிராணிமென்றும்
தோறுந் திழுகிராணிமென்றும் தரிச்சுத்திரிபுகிராணிமென்றும்
ஆறுகிராணியிறத்தவியம் அறுந் தாழ்வுணிவாழைத்தே

மூலக்கிராணி சிங்ககிராணி சிவகிராணி வாயுக்கிராணி

சூதி காலிராணி ஆகியோர் கிராமம் மூலக்கிராமம்

இவ்வாறு அளித்திருந்து சூரிவிழர் பாண்டவாய் தீயிரிசாக்கி உறுபயன்
தாராத மலங்கழியுந் தானுத்தகாண்டலவற்றும் உயறுகிரதும் நாவதனும் இ
வையு மீரபதாபழண்டாகும்

உரையுலகம்

மலர்நீடியும் சுதம்இரத்தம்விடும் தெரப்புளில் சுருக்கென்று வலிக்கும்
கோயும்

பி. ப. மூலம் சி. ராணி : கணம்

மலம் இறந்து நியூர் பலவிதம் யந்திரம்

நிதிநா த்மஜநாக்ஸி, பாணியி க கலாப ம்

● திரமமாயும் வெண்மலமாயும் சுழியும் காற்றனுபதியும்

இனவகட்டு நிவர்த்தி.

திப்பிலிசுக்கு நினசு சாதித்தும் கிரபு இத்தபு எவ்வாறும்பெறார் ஈர
யம் செவ்வபிசின் மாம்பிசின் இவ்வபிசின் முடிசத்தாசு புளிபவினாத்தோல்
மாதுராதோல் சபின்வனைக்கு விராசனிலை உபொமத்து இவற்றுகிசுசுத்
துவொப்பது கஞ்சாத்தாண்டி காயுதியொனநிற்கு ஒருவிராகனிலை வீதம் தே
னிற்கொன்றா முலசுகிராணிதாம்

மஞ்சார் பிராந்தை வெள்ளப்பிணம் கட்டுவதாக வகைக்கவிராகனிடம்
யாரை வைப்போவொருவது ஒருவாழிமுட்டை-கூருயிற் பொரித்துச் சாப்பிடற்
திரும

[illegible]

உப்பையரைத்து ஒருகலை வெள்ளைப் பூண்டுடன் மேற்பூசி உயிர் காத்தலில் வெகுப்பி உப்பையும் தேயிலும் மூலமையும் சீக்கி யவைத்துத் தயிசிந்கலக்கொள்ளத்திறும் அப்பெய்திறும்.

பிரண்டைவேர்ப்பொடி சுக்குமிளகுசுக்கு வெள்ளைப்பூண்டுமும் கருஞ்சீரகம் கருவேப்பிலை பெருமராயம் இரண்டிப்புவகைசுதுப் பலம் ௧-௨௩ கருங்கோழியை திறகுதுடல் தலைகால்சீக்கி சந்தேவேகவைத் து எலும்புசுளைந்தமாயிசம் இவைகளைத்தனித்தனிபே பிரண்டை சாற்றால் மையோலறைத்து ஒன்றாய்ப்பிசிரி பிள்ளைதட்டி நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்து அத்திரைச் சாப்பிட்டுவரத்திறும்.

கொட்டாங்குரைசுபுஞ் சீரகமும் ஒர்விறையா யசுத்து பிள்ளை தட்டி நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்துத் திண்ணத்திறும்.

அத்திப்பட்டை அழிப்பட்டை வரப்பூலாவேர்ப்பட்டை நாவற் பட்டை செல்லிப்பட்டை இவைகளைச் சமமாகிடி க்தப்பிழித்தசாறு படி-வ சாதிக்காய் வாசி கிராம்பு திப்பிலி வகைக்கு ளிராகனிடை-௧ ஏலம் ளிராகனிடை-௨ சுக்குமிளகு வகைக்குப்பலம் இவைகளை மேற் படி சாற்றாலறைத்துகலக்கி அனினெய்ப்படி-வ கூடலிட்டுவேகவைத்து லேகிய ராய் செய்துக்கொண்டு நாடியென்றிற்று ஒருகொட்டைப் பாக்குப்பிரமாணம் கொள்ளத்திறும்.

பாவட்டைகலை பலம்-௧ வெள்ளைப்பூண்டு சுக்கு வகைக்குப்பலம்-௨ மிளகுபலம்-௩ வாட்டந்திரை செட்டாலைபரிசி திப்பிலி தே சாவரம் அத்தி திப்பிலி கொட்டைவேர் பெருங்காயம் கிராம்பு சா திக்காய் இந்தப்பு வெடியுப்பு பொட்டி லுப்பு நவாசசாரம் வகைக்கு ப்பலம்-௨ ஓமம்பலம் அறைக்கால் இவையா பாவட்டைகலையை நல் லெண்ணெயிலறைத்துத் தம் மற்றசார் சுசன் மேர்விட்டறைத்தும் ஒன் றாய்க்கலந்து கொடுக்கவைத்து நல்லெண்ணெய்ப்படி அவைரால்கூட லிட்டு லேகியஞ்செய்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இரு போது சாப்பிட்டுவரத்திறும்.

புளிமாணாறு குதுணி அனினெய்ப்படி-௨ நாழிதிரி அசினி டயம் திரிகடுகு இரண்டிப்பு பெருங்காயம் நவாசாரம்சாதிக்காய் வெ ட்பாலைபரிசி திப்பிலிஓலம் கிராம்பு மரமஞ்சள் லவங்கர்வகைக்குந் கருஞ்சி-௩ அரைத்துப்பொட்டுந் தாய்சி நாககண்டுகிதங் கொ ளத்திறும். மூலக்கோணி அதிகாரத்திற்று

பூனைக்காலித்து கரப்பம் அசினிடையம் அத்திப்பூ சாற்றா ய்ப்பருப்பு சாதிக்காய் ஊமத்தம்வித்துசக்குகாவி கஞ்சாவிச்சுபாங் கொட்டைப்பருப்பு அதின் விஸ்வப்பற்சதை கொண்டுபொப்பட் டை மாதுளத்தோடு பொன்முகுசுட்டைவேர்ப்பட்டை ஏலமஞ்சிறை யாய்ச் சித்திசாற்றலாட்டிர் கண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உருநா டைசெய்து தேனிந்தொள்ளத்திறும்.

வாயுக்ரானிக்ருணம்

உண்ட அனஞ்சரிபாது வாயுமேகூடும் பொருளும் இறைந்து
சாதினும் புறியேப்பவனிடம் இருளும் வாயுபிரகம் நாட்சென் றல் புற
உதாஎ அனைத்துவற்றுபயோசனைசெல்செது உடல்வரண்டு வற்றி
வரும் உவரனும் தாகபிகுய் கனவுகாணும் வெருவும்.

நிலைத்தி.

மேந்தி உச்சியி புலர்க்கின இஞ்சிபலம்-௨ ஏலம் வலங்கம் மது
ரம் திரிகடி திரிசாதம் இலையபு டமம் அதினிடையம் வகைக்குக்
சுழஞ்ச-௧ இவைகளை ஆவினைப்பிட்டுப் பொன்னிறமாய் வெதுப்பிச்
சூலிதந் அதிப்பாதி வெள்ளைச்சர்க்கரைகூட்டித் திரிகடிப் பிரமா
ணம் சாப்பிட்டுத்திரும் புரியும் சாப்பின்பதார்த்தமும் தள்ளவும்.

சேந்தொட்டை திரிபலை கொடுவெலிசேவர் வகைக்கு சுழஞ்ச-௨
இந்துபாசுமஞ்ச-௨ இவைகளை இடித்துச் சிறுசட்டியிற் போட்டு மூடி
எ-சீமைன செயது குக்குடையோட்டுப் பொடித்துகாசுடை ஆவின்
வெள்ளைநிறஞ்ஞதததுக் கொள்ளத்திரும் பத்தியமாயிருக்கவும்.

அசினிடயம் பெருந்தாயம் சிறுநாகப்பூ திப்பிலி சாதிப்பத்திரி
வகைசு குச்சுமஞ்ச-௩ அனைத்திப்பிட்டு சுழஞ்ச-௩ சுக்கு கடுகு வெள்ளு
வளி வலார் குச்சுமஞ்ச-௪ நாப்படுகு திப்பிலிமூலவகைக்குசுழஞ்சு
யி அரினகமஞ்ச-௨ இவைகள் வெதுப்பிற் துள்செய்து வெள்ளைச்
சாகசுரை இ-பலமகூட்டிச் கலந்துகொண்டு அந்திசுத்தி திரிகடிப்பிர
மாணம் முதததக்காகுக்கும சேர்த்துசெய்த கிராமுத்திலாவது இஞ்சி
ச்சாற்றிலாவது கொள்ள ஆமவகைகொணியுத் திரும்.

சுந்தி நினகு வெள்ளைப்பூண்டு எல்திரிமூளச் சீரகம் ஒமம்ரத்
தீச்சாரணைவெர் குப்பைபெருகிசேவர் வகைக்குப்பலம்-௧ பிரண்டைச்
சுற்றுலாட்டி கல்லெண்ணெயிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்
குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவாத்திரும்.

கக்குபலம்-௧ திப்பிலிபலம்-வ மிளநாளம் அரைக்கால் ஒமம்
பலம்-௧ பூண்டுபலம் இவைகள் ஒனாகு வெதுப்பி விரித்து அவை
மண்ட இடைக்குப் பாசி ஆநினைடாப்பாளைர் சூணகூட்டி சுழற்
சாப்பிடுமாமாமை இரண்டிலேமும் சாப்பிட்டுவாத்திரும்.

கொடிவேலி திரிகடுகு ஒமம் சிறுநீதக்கு ஆனைத்திப்பிலிகோஷ்
டம் இரவகை உப்பு வகைக்குப்பலம்-௧ பெருங்காயம் வாய்புகட்ட
பரி வகைக்குப்பலம்-வ கடுகுபலம்-௨ இளவறுப்பாய்ச் சூணித்து
புசுறகுநிர் வெள்ளைச் சர்க்கரைகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் வெகே
சிறு கொள்ளத்திரும்.

சட்டியை நன்றாய்க்காயவைத்து ஒருநாடி உப்பிட்டுக் கருகவறு
ததுக் கொட்டிப் போட்டு அசினஞ்ஞரிப் பிரண்டைக்கொழுந்தையரி
நறுபாட்டு சருசவறுத்து ஒருநாடி எருமைமோர்விட்டு வற்றவைத்

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௨௭௫

கிருந்த அதிவிடயம் உள்ளி திரிகடுகு ஓமம்லாம். இவைகள்வகை
க்ரு விராகனிடை-க வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்
தீரும்.

ஓமத்தைக்கருவறுத்துத் தேய்த்து உயிப்போக்ரிப் பொடித்துத்
திரிகடுப் பிரமாணம் தேவிற்கொள்ளத்தீரும்

வாயுகிராணிக்கும் ஊஷணத்தின்பேரில் காணும்பேதிக்கு

நாறுவருஷஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை விராகனிடை-சுயி மிள
சூலிராகனிடை-உயி இடித்துக் குரணஞ்செய்துசர்க்கரைவிராணிடை
சுயி இவைகள் ஒன்றாய்நாழியொன்றிற்கு இரண்டுவிராகனிடைவீதம்
எ-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

சங்கிராணிக்குணம்.

வயிறாறும் சிழ்போலும் சீதம்போலும் வெப்பாலும் வெந்ரீ
போலும் புலாங்குவின தண்ணீர்போலும் பலவிதமாய்க் கழியும்
அபானங்கடுக்கும் நிவர்த்தி.

அத்திப்பிஞ்சு வாழைப்பிஞ்சு மல்லிசீரகம் முத்தக்காசு வில்வ
வேர் போரமுட்டிலேர் இவைகளை ஒர்விறையாமிடித்து கியாழஞ்செ
ய்து கொடுக்கத்தீரும் வாதங்கதித்திருந்தால் கக்குர்திப்பிலிபும் மே
ற்படி கியாழத்துடன் கூட்டிக்கொள்ளவேலும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாப்பிளங்கம் கடுகுமோசனி அதிவிடயம்
ஓமம் குருசாணிஓமம் நற்சீரகம் இந்துப்புலம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு
கோஷ்டம் கிராமபு காசுக்கட்டி வெள்ளுள்ளிசாணைவேர்ப்பட்டை
சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வரவரிசி அதிமதுரம் வகைக்குவிராகனிடை
சு-இவைகள் இளவறுப்பாய் குரணித்து திரிகடுப் பிரமாணம் தே
னில எ-நாள் கொள்ளத் திராகழிச்சலுத் தீரும்.

இரத்தகிராணிக்குணம்.

அடிவயிறுவலிக்கும் நெஞ்செரியும் ஏப்பம்பரிபும் தாசிக்குர்சல
மாயும் இரத்தமாயும் தண்ணியாயுச்சுழியும் உண்டி அசனம்சமியாறு
அபானங்கடுக்கும் உடல்கடுக்கும் காலகைவோயும்.

நிவர்த்தி.

பெருமாத் துப்பட்டை சூத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-வ வீதம்
இடித்து உ-படி தண்ணிரிற் போட்டு அறைக்கால்படியாய் வற்றவை
த்துக்கொடுக்கவும் இத்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிவிங்கம் சிங்கங்கு கிராம்பு இலவம்பிசின்
அரின் இந்துப்பு கழற்பருப்பு ஊமத்தின்வித்து இவைகள் ஒர்விறை
யாய்வெதுப்பி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாட்டி மாதாளுங்காய்க்குள்
வைத்து அவிபுடம் போட்டுத் தோலி-ன் தயிர் வார்த் தரைத்து
குன்றிபோலுண்டைசெய்து வாழைப்புக்காய்நற்றிலெத்தீரும்

கிராணியின்பேரிநகாலும்

பாண்டுவிஷபாக விக் கத்தீரு.

அரப்பொடிசிட்டம் கார்தம் கடுககாய்மேற்றேல்செல்லிமுள்ளி
கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூண்டு பெருங்காயம் திரிகடுகு வகைக்கு விரா

கவிடை-௩ இவைகள்வறுத்துச் சூரணித்து திரிசுடிப் பிரமாணம் அந்திசுத்தி யி-ரான் கொள்ளத்தீரும்.

அஜீரண கிராணிக்கு.

வேப்பிர்க்கு ஒசியிர்க்கு சுக்குசிரகம் ஓமர்இவைகள் வகைக்கு ப்பலம் அரைவதம் வெறுப்பி ஒநுபடி தன்னீரிந்ரீபோட்டு அரைக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கசநீரும்.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நஞ்சீரகம் நளாச்சாரம் அதிவிடையர் இவைகள் ஒர்நிறையாய்வெறுப்பி கல்வத்திட்டுப் பொடித்து நல்லெண்ணெய்விட்டு வேகியர் ரீபா லகைத்துக்கொண்டு நாயுத்யோன்றிற்கு ஒருசொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்,

வெள்ளறுநும் சூப்பைமேனியும் சமனம்சூரணித்துத் திரிசுடிப் பிரமாணம் ஆவிநெய்வித் கொள்ளத்தீரும்.

சகலகிராணிக்கும்

இந்தப்பு காயர் வரையாலுப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்குதிப்பிலிதமம் மிளகு சவுட்டுப்பு சிந்திரமூலம் இவைகள் பிரமிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பற்றாரநிலாவது அரைச நுக்கொண்டு ஒருஉடும்பைத் தலைகால் சூடல்தோலிட்டு அதிலவிறுந்துர்துள் வைத்துத்தைத்துமடக் கிக்கட்டிப் பிட்டுப்போலித்துக் காயவைந்து இடித்துச் சூரணம் பண்ணி திரிசுடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டல கொள்ளத்தீரும்.

கோவைத்தண்டையிடித்து மேற்றேழலைதள்ளி நீர்சுவறவருத்து தூள்செய்து ஒமத்தைவறுத்துக் தேய்ச் சூரணித்து இருவகையும் ஒர்நிறையாய்க் கலந்து நல்லெண்ணெய் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் பாடலோது கொடுக்கவும்.

ஒருவிராசரிடை காரியத்தைச்சாட்டியில் உக்கிரம்விராகனிடை ச-கட்டித் தோர்ந்திதுக் கல்வத்திட்டுக் காந்தம் விராகனிடை - க கெத்தி விராகனிடை-உ வெள்ளசதுத்தம் விராகனிடை-ச ரேர்த்து ச-சாமம் அரைத்து வைத்துக்கொண்டு பஞ்சமூல கீபாழத்திலும் மற்ற அனுபாணம்சாபிலும் கொடுக்கத்தீரும்.

காந்தம் லிங்கம் கல்மதம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கருவாய் பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு இவைகளை ஒர்நிறையாய் அத்திப்பால் விட்டரைத்துக் காசிடையாக உண்டைசெய்து வெல்லத்தில் கொடுக்கத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாந்திரபேதிசுல்மதம் அபின் இவைகள் ஒர்நிறையாய் அத்திப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றிபோதுண்டைசெய்து வெந்நீரில் உரைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

நாவற்பட்டை அரசம்பட்டை அத்திப்பட்டை கருங்காலிப்பட்டை ஒதயம்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௩ இடித்துஐந்துமர்க்கால்தண்ணியிந்ரீபோட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து அகில் பனைவெல்லம்

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௨௭௭

பலம்-யி தட்டிப்போட்டு பாருசெய்து சுக்குசீரகம் மிளகு ஓரம் ஏலம் கோழை சாணிவாயம் சுந்தரச்சிங்கி கிராமபுமல்லி திப்பிலி சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் அகிவிடயம் வகைக்குப் பலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் கிண்டி ஆயினெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்துக்கொண்டு கோமொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீதம் விழுவதற்கு

அமுக்கரவேறும் இந்துபும் சமமாய்ப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தக்கிராணி சலக்கிராணி எறுப்புத்தாளும் மூலச்சூடு
வயிறைத்தல் வாயு அன்னஞ்செரிவாமை பொருமல்
விஷகீர் தொப்புள்சுற்றி வலுங்கூக்கும்.

திரிபிலி முத்தக்காக வெள்ளகுங்கிலிபம் திரிகதிரு கோஷ்டம் பிரமம் அகிமதரம் சாதிக்காய்கிராமபு ஏலம்வெட்பாலையரிசி அசின் தேவதாரம் கூகைகீர் வல்லப்பிஞ்சு பருத்திலிறை பருப்பு அத்திப் பிஞ்சு கல்வல்லிபாப்பருப்பு புளியங்கொட்டைமேற்கேரல் மாதுளம் பிஞ்சு பொன்முகட்டைவேர் ஆவாரைவித்து சுஞ்சாவித்து கற்கடக சிங்கி அகிவிடயம் இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் நன்னூரிவேர்ப்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு கடலிராஞ்சிப்பட்டை பெருமாதபட்டை மர மஞ்சள் வகைக்குசுழஞ்சு-க வெறுப்பி பொடித்துக்கொண்டு வெள்ளாட்டுப்பால் எருமைத்தபிர் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலத்தகரு ப்புக்கட்டி பலம்பத்து பொடித்துப்போட்டு பாருசெய்து மேற்படி பொடிபைத் தூவிக்கிண்டி நல்லெண்ணெயடி அறைவிட்டு லேகியஞ்செய்து சுண்டக்காய்ப்பிரமாணம் லேகியத்தில் அரைக்காந்தை செந் தூரத்தைவைத்து ச-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

மேற்படி கருப்புக்கட்டிபைப் பாரு செய்யும்போது ஒருபடிக்கஞ்சாச்சாறுவிட்டுக் கொள்ளலாமென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றது அகத்தியமானால் விட்டுக்கொள்ளலாம்.

சகலகிராணிகழிச்சல் வயிறறுகடுப்பு உலோவு அசீரணம்

பித்தம் நீர்ச்சிறுப்பு பிரமேகத்திறகு

செங்கழுநீர் கொட்டிகெய்ரல் அல்லிதாமரை நிலப்பனை அமுக்கரு நீர்வள்ளி நன்னூரி லோசரிலைத்தாமன்றி எல்லம்மாதுகா வாழை கரணை வெறுத மலதாங்கி கற்றூழைங்கு சித்திரமூலம் இவைகளின் மூல மருந்தக்காக அகிவிடயம் தக்கோலம் அகிமதரம் கோஷ்டம் ஆவாரைபஞ்சமூலம் வகைக்கு-வ பலமாக இவைகளைஉலர்த்திஇடித்துச்சூரணித்து இரண்டுபடி ஆயின்பாலில் கருப்புட்டி பலம் பத்து போட்டு பாருசெய்து இதில்மேற்படி சூரணங்கள் தூவிக்கிண்டி ரெப்படி-க தேன்படி-௨ கூடவிட்டுலேகியஞ்செய்துநாழிகையொன்றிறகு ஒருகொட்டைபாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர நீங்கும்.

கிராணிகழிச்சல் அபரணங்கிப்பு விப்புடையுபுரணாராம்.

பிரமியம் எனும்புருக்கி உள்ளுருக்கி தாறுபுஷ்டி இவைகட்கு

கூவினோ மாதனோ அத்தி ஆத்தி மருது ஆல் அருது அத்திபித்தி ஆவாரை இலவு இலத்தை கொன்றை முருங்கை அத்தி மா கோவை வேம்பு முசுட்டை கதலி அழிஞ்சி மாதரை அணி வை ஆரணினிளர் த்தி அனவாஞ்சகிரம் அகிமதாரம் வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகள்உலர் த்தி இரத்தகுரணித்து இரண்டுபடி ஆவிண்பாஸில் சர்க்கரைகற்கண் டு வகைக்குப்பலம்-௨ தேன்படி-௨ விட்டு லேசியஞ்செய்து வைத்து க்கொண்டு கோட்டைப்பாக்குப் பிரமானம் சாப்பிட்டுவர நீங்கும் தாறுபுஷ்டி உண்டாகும்.

வெளுரைசுழிச்சலுக்கு.

வேன்துன்றிபருப்பு புளியவினரத்தோல் வகைக்கு விசாகனி டை-௩ விதம் மைபோற்பொடி த்தி எருமைவெண்ணாயற் குறைத் துண்ணவும் இப்படி ௬-போது கொள்ள நீங்கும்.

நீர்கழிச்சலுக்கு.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சாதிலிங்க ஊடுக்காந்தம் அபிஷ்வகைக்குக் கழஞ்ச-௨ மூன்றுநாளாட்டி செப்பிலடைத்துக் கொண்டு அனுபாணங்களில் கரழிபொனதிற்கு அரைவிராகனிடை விதங்கொள்ள நீங்கும்.

சகலசுழிச்சலுக்கு

ஆவாரம்பூ ஆவாரையல்லி ஆவாரையரிசி ஆவாரங் கொழுத்து ஆவாரை வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-௨ இவைகளைச் சிகைத்து உ- படி தண்ணி ரிற்பாட்டு ஓரிலிளவடிவைத்துக்காலையில் அரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்து அதில்கல்லுர் கன்பலம் கிராமபுசா கிப்பத்திரி வகைக்குச்சுழஞ்ச-௧ அரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கநீங்கும்

அத்திப்பிஞ்சு அகிமதாரம் ஓமம் இந்துப்பு சாள்ளியினாருசக்கு சிரகம் ஓர்நிறையாய் ஆவிநெய்யில் வேகவைத்துப் பதத்திலவடித்து க்கொள்ளத்திறும்.

விளாம்பிசின் இலவம்பிசின் கருவேலம்பிசின் தேற்றுவிரைநெ ல்லிமுள்ளி கராகட்டி புளியவினரத்தோல் வாகைளிரை அபிர்தரசக்க ரை அல்லிவினர வகைக்குக்கழஞ்சு சந்தனம் விசாகனிடை-௪௮ ஆவா ரையிரை பிவிசர்க்கரை வகைக்குவிசாகனிடை-௪௨ இவைகளைபிடித் துத் தாழைவிழுதுச் சாற்றிலும் வாழைப்பூர் சாற்றிலு மரைத்து இலத்தைக்கொட்டைப் பிரமானம் உண்டைசெய்து தேனிலாவது எருமைமோரிலாவது கொள்ள உட்காச்சல் தாகம் மேகசலக்கழிர் சல் நீங்கும்.

வயிறு இரைந்து சுழிதலுக்கு.

திரிகடி வெந்தயத்தை நல்லெண்ணெய்யிட்டு வறுத்துச் சிவந்து வருகிறபருவத்தில் ஆவாரையில் ஒருபடி கூடப்போட்டு வறுத்துத்

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௨௪௯

தருகிவநுகிற பதத்தில் எருமைமோர்-௧ படி. கிட்டேக்கார்சி யிறத்
கக்கொடுக்க நீங்கும்.

மூலர்சுழிச்சலுக்கு.

ஒருநாளே வெள்ளைப்பூண்டு கஞ்சாவிமையும் ஒர்நிறையரப்பெறு
ப்பி கல்லெண்ணையும் கொஞ்சம் தென்னகருப்புக்காயியுஞ் சேர்த்
து லேகையிப்பாலவைந்து எலுமிச்சங்காய்ப் பீரமானம் மூன்று
நாளைபிற கொள்ள நீங்கும்.

சுழிச்சலுக்கு அரினமாத்திரை.

அரினவிராசுரிடை-௧ கட்ட விராசுரிடை-௪ திப்பிரிவிராசுரி
டை-௨ சிகம்பிராசுரிடை-௩ பிளகுவிராசுரிடை-௧ இவைகளை
விஷ்ணு சூனிகையாழத்தில் காதுராமம் அறைத்துக்குன்றி போலுண்
டைவெய்தக்கொண்டி விவகம் விஷ்ணுமூலி சீரகம் வெற்றிலைகாய்பு
இவையேயார்சிறையாய தாபகரம்நீங்கவும் புளிதள்ளவும் இவை சிறி
யோருசூட்டம் உபயோகப்படுகும்.

சுழிச்சலுக்கு,

விளாம்பிசுனைப் பொடித்து எருமைத்திரிள் மூன்றுபாகங்கொ
டுக்கத்தீரும்.

பங்கம் அதிராமம் கிராணிக்கு.

இந்துர்சு ஒமக்கிராமபு கண்டைவிறற்றுல் சாதிக்காய் சாதிபத்
திரி அரின சகந்தமகநசீரகம் ஏலம் சிரிமதிது லவங்கப்பட்டை கரு
ஞ்சீரகம் பார்சொட்டைபாற்பு அகிலியம் வகைக்குவிராசுரிடை
கோரகர்சூலி கிராசுரிடை-௧.௨ இவைகளில் காந்தம் லீசகம் கஞ்
சா சிம்சூன்றையும் சுத்திசெய்த பற்றாநுத்துகளை வெதப்பிப் பொ
டித்துச் சிவி லம்-௩ கூட்டித்தேன் பிடித்துப்பிசைத்து கொட்டை
ப்பாக்குப் பீரமான சாப்பிட்டு வெர்தீருடிக்கத் தீரும்.

சகலசுழிச்சலுக்கும் காந்தசேந்துரம்.

காந்தம்பலர்-௧ ஆவாணலேவர்பட்டை பலம்-௧ இவைகளைபொ
டித்துக் கற்றுரைபடல் தண்ணீர்வார்த்தறைத்து யிலைகட்டிக் கைய
வைத்துச் சட்டியிலிட்டுச் சீலைமண்ணெய்து காதுசாமமாக பெரித்து
ஆற்றிவெடுக்கச் சொத்தாரமாகும் அதில் பணவிடைவீதம் அலுபா
வைகளிற் கொடுக்கத்தீரும் பத்தியம் எருமைபால் மேராகட்டிக்
கொள்ளலாம்.

வயிற்றுக்கடுப்பின் குணம்.

முந்தியலச்சுழித்தடநதும் சிலமாந்தம் பூரிப்புக்கும் வயிருளை
யும் அவைளுவெல்லாது அசைபெலித்துளரும்.

விவர்த்தி

விடத்திலை வெட்டிலாநீரிடலா இவைகளில் மேர்த்தேதால்ஆல
விருகின்னொழுத்து வகைக்கு ஒருபடி வீதம் ஒன்றுயாசிகைத்துகியா
முளுசெய்தாவது அல்லது இவைகளை அரைத்து எருமை மேரிலா
வது தப்பினாவது சலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

முத்துக்காணாடித்து மாலாக்கிப் பிட்டவித்துப்பிழிந்து தண்ணீர்ப்படி அரைக்கால் ஒருவிராசுநிடை ஓமத்தைவறுத்துப் பொடித்துபோட்டுக் கொடுக்கத்தரும்.

நற்சீரகம் பலம்-அ இளவநப்புச்செய்து பொடித்து வடிகட்டி சர்க்கரைபலம்-க கூட்டித் திரிகடிபிரமானம் ஏரண்டத்தெண்ணையிலாவது ஆயிரெயிலாவது மத்தித்துக்கொள்ளத்தரும்.

இளநீரில் எலுமிச்சம்பழச்சாறு பிழிந்துகொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சர்க்கரைகலந்து சாப்பிட்டாலும் நெல்லிக்காய்ச்சாற்றில் சர்க்கரை கலந்துகொடுத்தாலும் வெந்தயமும் நெல்லிப் பருபும் வறுத்துப்பொடித்துத் திரிகடி புளித்தபழந்தயிரிலாவது நல்லெண்ணையிலாவது கொடுத்தாலும் நெல்லிப் பருப்பை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துச் சர்க்கரைகூட்டித் கொடுத்தாலுந் தரும்.

வில்வப்பிஞ்சு திப்பிலி சாதிக்காய்நுமம் கக்கு இவைகளை ஓர் சிறைபாய வறுத்துப்பொடித்துச் சிலுக் கநுப்புக்கட்டியும் வெண்ணையுங் கூட்டி மெழுகுதேயலறைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமானம் கொள்ளத்தரும்.

மாதளங்காயை வட்டமாகவறுக்கி விரைவெடுத்தேபோட்டு அதற்குள் வெந்தயம் ஓய்ச்சீரகம் வரைக்கொரு விராசுநிடை வைத்து முடித்துக் குரணித்து சாவிக்குட்பொதிந்ததாசனிலெந்தயின் எடுத்துக் கவாய்க்கி ஒருவிராசுநிடை சீர்திறச்சர்க்கரை கூட்டி அரைத்துத் தயிர்கலக்கிக் கொடுக்கத்தரும்.

திரிகடுகு சாதிராய சாதிபத்திரி அகிலேயம் ஆயிண்டிப்பாக்கு மாப்பருபு முள்ளி இளவந்தின இலகம் சினைமேற்றூல்நெல்லியறநல காட்டாத்திது கநுவிப்பலை மாதளம் சினைம்காசுக்கட்டி புளியவிலையின்சீர்தேறல் தானறிக்காய வரைக்குவிராகுநிடை-க நற்சீரகவிராசுநிடை-அ இவைகளை வெறுப்பி குரணித்துத் திரிகடியளவு தேனிலாவது தயிரிலாவது கொள்ளத்தரும்.

கற்கடகச்சிவகி விராசுநிடை-அ கநுள்ளிவிராகுநிடை-க நற்சீரகம் விராசுநிடை அரை இவைகளைவெறுப்பி யரைத்து எருமைத்தயிர் கலக்கிக்கொடுக்க வேண்டும்.

துத்தம் மரபூலா முத்தசாரக்கு ஓய் அதிவிடயம் பொன்முசுட்டையேல் நற்சீரகம் குங்கிலியம் இவைகளை ஓர் சிறைபாய யரைத்து ஆயிண்டியில் வேகவைத்துண்ண வேண்டும்.

ஒருகழஞ்சு மிளகை ஆயிண்டியில் மூன்றுநாள் ஊரவைத்தெடுத்து அசுனுடன் தேர்ச்சாயநெல்லி வாப்பூலாக் கொழுந்து வரைக்கொருபாக்களவு அரைத்து ஷெமோரிற் கலக்கிகொடுக்க வேண்டும்.

துத்தவேரை ஒருசலிசசங்காயப் பிரமானம் அரைத்து எருமைத்தயிராகலத்து கொடுக்கவேண்டும் ஒருஎலுமிச்சம்பழத்தை எருமைத்தயிர் கலத்துகொடுக்க வேண்டும்.

வயித்தியராசங்கிரகம். ௨௮௧

வெள்ளைக்குங்கிலியம் வீராசனிடையே பொடித்து மோரின் போட்டு மத்தாற்கடைந்து வயாட்டி அரைவிசம்படி தேற்காய்ப் பாசிற் கலந்து கொடுக்கவேண்டும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் மாசுளம்பு ஓமம் சாதிக்காய் கெட்டி மூள்ளி திரிகடி வகைக்குவிராசனிடையே வெறுப்பி பொடித்துத் திரிகடிக்குள்ளி சர்க்கரைடங்கலத்து நுகுமகயிரிற் கொடுக்க வேண்டும்.

வெண்குழலைய அரதிராவல் இவைகளின்பட்டையை சமமாய் இடித்துவிட்டவித்துப் பிழிந்தாய்படி அரைச்சாஸில் ஒருகொட்டைப்பாக்குபிரமானம் வெண்ணையிற் கலந்து கொடுக்கவேண்டும்.

சாதிக்காய் சாசுக்கட்டி வசவாசிலும் இலவம்பிசின் லவங்கம் அசினிடயம் குங்கிலியம் வகைக்குங்குளங்க-௧ அபின் நமந்தி-௧ பரித்தியிலைச் சாற்றுலரைத்து தேற் புலிவாப்பிரமானம் பரித்திக்காய் இலக்தம்பழம் இவைகாரைத்து வரைந்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமானம் வெண்ணையிற் குழைத்துக் கொடுக்கவும்.

வெர்கயம்பெருங்காயம் வெள்ளைபூண்டு வகைக்குவிராசனிடையே முருங்கையிர்க்குவிராசனிடையே சிவந்தவழித்துவாய் நண்ணிர் விட்டு ஒருசிரைவாய்ப்புற்றனைத்து கொடுக்க வாயுழிச்சுந்திரும்.

காகக்கட்டிவாய்ப்பு வெள்ளைச் செந்நாறுத்துப்பட்டை இவை வரைத்து கல்வெண்ணையிற் பொரித்துக் கொடுக்க வேண்டும்.

சாதிக்காய் அபின் செம்பூலாவேப்பட்டை வரைந்து வீராசனிடையே பொடித்து கோழிமுட்டைக்கருவிற் கலந்து பொரித்து ஆறுபொது கொடுக்க வேண்டும்.

ஓமம்படி அரைக்கால் நற்பிரகம்படி மாகாணி கந்தாளுள் அபின் சாதிக்காய்வகைக்குவிராசனிடையே கந்தாவிராசனிடையே வாயுத்துப்பொடித்து திரிகடிபிரமானம் இலவென்பிற் கொடுக்க வேண்டும்.

வெட்டிலா மாநுளியி சர்க்கலை செம்பூலா இவைகளின்பெய்ப்பட்டை அசினிடயம் வெள்ளையிற் களிமர்த்தி இவைகளை ஒர்விறை வாயுலக்த்திப் பொடித்து ஆயிந்திரில் திரிகடிப் பிரமானம் கொடுக்கவேண்டும்.

செந்தாமரவிராசனிடையே சாறுகிர்க்காவை விளர்த்திப் பொடித்துக் கொழிமுட்டை வெள்ளைக் கருவிற் போட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்கத்திறம்.

வெட்டிலா மாநுளியி சர்க்கலை செம்பூலா இவைகளின்பெய்ப்பட்டை அசினிடயம் வெள்ளையிற் களிமர்த்தி இவைகளை ஒர்விறை வாயுலக்த்திப் பொடித்து ஆயிந்திரில் திரிகடிப் பிரமானம் கொடுக்கவேண்டும்.

கோழிமுட்டை வெள்ளைக் கருவில் கந்தாய் அரைப்பொது அப்போட்டு கல்வெண்ணையிட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்கத்திறம்.

அரைப்படி சருங்குருளைவாயில் விட்டிச்செந்தாமரவாய் பிரமானம் அரைத்து விவையிட்டித்தி-௧ காய் திள் காய் திறம்.

புற்றிவகைக்காய் நமல் சிவந்தி-௧ வெண்ணை-௧ அரைத்து ஒருசிரைவாய் திறம். சாதிக்காய்-௧ இவைகளின்பெய்முத்தி

சகா அதிவிடமபசீகம் வெண்ணுருக்கியிப் ஓய் இந்துப்புலனைக் குந்தழஞ்சு-க இவைகளை ஆவின்பாசில் வேவைத்தகொள்ளதிரும் அனைக்காற்படி. எரையேமாரில் ஒருவனுடீர்சங்காயப் பிரமாணம் இவைநகப்பட்டையை அரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கதீங்கும் அதிசூது எதுபைப்பாடுந் கலத்தவுடனே ஒருவரிடமிருக்கேச் சாறுகிழிந்து கொடுக்கவும் இத்தப்படி சு-கான் கொடுக்கத் திரும்.

நாவிபுநம் கெந்தகாம்கித்திசுபலம் சாகிக்காய் அதிவிடமம் சான்றிக்காய் கிராப்பு பெருமருந்துப்பட்டை முத்தக்காசு பொரித்த வெண்காரம் சாயம்பற்பாடரம் இவைமயிசின்சுக்கு நெல்லிவற்றல் சாதிப்பத்திரி அபிந்திபரிசுகொடா இவைசமன்சுட்டி ககஞ்சாராற் றுலாட்டிச் சூன்ரிப்பிரமானம் உண்டையெது தயிரி விட வயிற்று க்கறிப்பு ஓலமுனைச் சூன்மம் சாகாஸ்ஹறுக்கு நாகபஸ்பம்.

சுதபலம் சாகத்ததக் குளையில் வைத்துருக்கி அதில் சீழிக்காய் கொட்டுமுளச்சுதை உணர்ந்துப்போடித்து துன்பலம்-க துவிவறுக் சாயப்பமாதும் அசாபதபத்திரிகை நுதம்சேர்த்து பரிசுமட்டைச் சாற் றுலாட்டி பிச்சுதட்டிக் காயவைத்து சூர்குடம்போடச் சொ டியசுண்ணாடாகும் அதைவெண்ணெயிலும் விபாதிக்குத்தக்க மற்ற அப்பாசாங்கச் சிறுங் கொடுக்க நெ விபாதின்றிரும்.

வயிற்றுக்கிடுப்த் கழிச்சுவிக்கு.

சூமம் பிளகு வகைக்குப்பலம்-க ஒர்சிறையாய்வெறுப்பிப்பொ டிச்சு வெல்லம்-க கூட்டியதைத்து திரிகடிப் பிரமாணம் ௧0-கான் கொடுக்கத்திரும்.

வயிற்றுக்கிடுப்து வாடிவுக்கு

சூர்கு திரிசிறி கொகு கமம்மப்ப சாகுவெப்பினை பெருக்காயம் கண்டையற்றல் இவைகள் ஒர்சிறையாய் வெறுப்பிப்பொடித்து கடு கோற்றில் திரிகடிப் பிரமாணம் தூவி கெய்வார்த்துண்ணத்திரும்.

ஆனந்திப்பிழ்ஞப் பறை.

ஆகையோட்டைப் பொடித்துத் தண்ணீர்மணி அபானவாயிற் றுலாட்டிக்க சம்பா உடனேதிரும்.

நீலாணிவிசாகுனிகை சுச்சை மோர்சிட்டு மைபேபாலறைத்து அருகிலேய்வைத்து வறையு மேளில் ச-தபா வேகவைத்துவடிகட் மத்தயிரிற் புகைத்துண்ணத்திரும்.

சுகந்தில்பெரிந்தாறுங் கடுப்பக்கு.

கெற்பாசிமா அவின வெண்ணு சுற்றான் சிற்சுகர்நூள் இவைகள் ஒர்சிறையாய் கண்டையினைத்து விவாங்காய்ப் பிரமாணம் ௧௦-கான் கொடுக்கத்திரும்.

சுகந்திலாவி அதிசாமம் வயிற்றினைச்சால் கழிச்சல் சேதம்

இரத்தம்சித்தல் ஸுந்தகிடுப்து வயிற்றுக்கிடுப்து.

கண்டையற்றல் சுருவேப்பிசின் மாம்பயும் கமம் மாதாணம்படி சேதம் சுகந்திலாவி கெற்பாசி இவைகளைச்சாமாய் வெறுப்பிப் பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம் திரிபொண்ண திரும்.

கோலியம் முதல்தக்காசுக்கு திப்சிவிதிபரிசுமலம் மல்லியப்
விளங்கம் சேரகம் சுருஞ்சேரகம் ஓமம் அரக்கை பேரரத்தைமளகு வெ
ந்தயம் குறாநாணிஓமம் தக்கோலம்வளங்கப்பட்டை சன்னலவங்கப்
பட்டை இலவங்கப்பத்திரி சிறுகாகப்பூ கிரம்பாலம் சாதிகாய்
சாதிபத்திரி வகைக்குறியாசனிடை-௬ தூறுகைகண்டங்கத்திரி சிறுவ
ரககை சித்திரமுடிப சகலமுடிபக்காவேளை சிறுகாவுரோரிசன்னுரி
சிற்றாபுரட்டி வட்டத்திருப்பி சிறுகுறிஞ்சா விலாமிச்சுண்டாம் வில்
வம்மாறளம் இவைகளினிலேர் வில்வப்பிஞ்சு மாதுளம்பிஞ்சு கரு
வேப்பிர்க்கு கெற்பொறி வகைக்குப்பலர் வடுவைவெல்லாமிடி த்து
சு-படி தண்ணிரிற்செபாட்டு எட்டெண்ணாய் வற்றவைத்துவேளை ஒன்
றுக்கு அடைக்காற்படிவிக் கொள்ள நீங்கும்.

வெந்தயம் வால்மிளகு கருஞ்சேரகம்அதில் சாதிப்பத்திரி ஓமம்
சாதிக்காய்கிரம்பு லவங்கப்பத்திரி திரிகடுகுசிரிபலை மாதுளம்பற
த்தேதால் அதிமதுளம் குறாசாணியோமம் அதிவிடைமச்சிறுகாகப்பூ
வாய்வளங்கம்கோஷ்டம் சடாமாஞ்சிங் கடுக்காய்சிஞ்சு சேரகமல்லி
தாளிசபத்திரி முதல்தக்காசு சன்னலவங்கப்பட்டை காட்டாத்திப்பூ
கற்கடகச்சிங்கி கசகரா ஏழுவிசைபுடம்போட்டகஞ்சாபெருமாத்து
ப்பட்டை உலிளத்தின்பழம் அரிசுப்பரிமவிதைத்தோல்மாங்கொட்
டைப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-வ பெருங்காயம் கிராகனிடை-௬ இ
வைகள் இளவறுப்புச்செய்து சலுவத்திட்டு ஆல்அரசு நாவல்அத்தி
நீர்ப்புலா ஒதி ஆவாரைவி த்தொல்லி இலத்தை இலவகரின் சாறு
வகைக்குப்பலம்-௨ இடித்து எட்டுப்படி தண்ணிரிற்செபாட்டு எட்
டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக் குழம்பாய்க்காப்ப்சி அரணல்
மைபோலாட்டி நாவல் ஏழுதொண்ணாயல் மூடித்தைத்து மறைவில்
வைத்து மூடித்திபெரித்து இலைஅவிந்தபருவத்தில் மருந்தாசை நித்து
அரைத்து சுண்டைக்காய்பிரமானம் ௪ ண்டைசெய்துகொண்டு அர்
தந்தவியாதிக்குச்சு குந்தபடிபொன்னங்காணிசாறுகிரம்புஆவாரம்
பட்டையொழும் கோரைக்கிறம்ஞாறு எருமைச்சயிர்கோர்க்கேள்
பச்சரிசிகழூர் இவைகளிலொன்றில் ஒருண்டை கொடுக்கத்திரும்.

பெருமாத்துப்பட்டை கொடியுந்து மருதப்பட்டை உசிலம்பட்
டைவகைக்கொருதேங்காய்பிரமானம் சிதைத்துவெண்ணோளம்கல்
ந்த கழுகிரிற்செபாட்டுப் பரைத்துவேளைபொன்றிற்ருஅரைக்காற்படி
விக் கொடுத்து கோழியிள குளும் அன்னமுங்கொள்ளத்திரும்.

மாதுளம்பிஞ்சு வில்வப்பிஞ்சு விளாம்பிஞ்சுமாம்பருப்பு இலவ்
ம்சென் நெருஞ்சிங்காய் அத்திப்பிஞ்சு பெருமரத்துப்பட்டை புளி
யவிரைத்தேதால் பொன்முசுட்டையேர் நாவற்பட்டை காய்க்காடுகு
சாதிக்காய் சாதிபத்திரி குறாநாணிஓமம் பெருங்காயம் இவைகள்
வெப்பசிலுலர்த்தித் தூள்செய்து எருமைமேரில் திரிகடிபித்தகொ
ண்டுவரத்திரும்.

அகத்திஅரசுஅத்திஆவாரை இவைகளின்பிஞ்சு மாதுளம்பிவெர்
கோவைத்தண்டு சுரைத்தண்டுதான் த செல்லிக்கடுக்காய்சாதிக்காய்

கிராமம் லக்திரி ஓமம்வெந்தயம் திசிகரிஞனம் லவங்கம்ரட்டாமாஞ்
சில குறாசாணிஓமம் அகிமதூம்வாய்விளங்கம் சேகம்மல்லி நருக்கு
ஓமம்வகைக்குங்குஞ்சு க இவைகள்சிறைத்து ஓமம்வபடி தன்கை
ரிந்திபாட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிசட்டி அதில் கொட்
டைப்பாக்குப்பிரமணம் ஆவின்வெண்ணைபாட்டு உருக்கெனின்
கொடுக்கவும் இத்தப்படி கூ-தான் கொள்ளத்திரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மாசிக்காய்கிராமம் கோஷம் அகிம
தூம் அதிவிடயம் லவங்கப்படை இலவம்பிசின் விளம்பிசின் இ
வைகள் ஓர் சிறையையாதென மாதுளங்காய்ருனைவத்து வென்னை
த்துவிசிறறி அதின்பேற்றானபடிபித்தெருவிற்றபுடம்போட்டு
காணியை வெந்தபருவத்திலெடுத்துக் கவசச்சி கருசாசாற்றுவாட்
டிச் சிறுகண்டக்காய்ப்போவாண்டைசெய்து வடி தனிற்கொடுத்தால்
கடுப்புக்கு இத்தகம் ஓமம்வரும்மேனிலை அதிசாடம்பித்தும்புரி
கூட்டி மிளகாய்தள்ளவும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி பெருங்காய்சேகம் அதிவிடயங்கிரா
மம் அதின் சஞ்சாவெந்தபம் சுழற்சிகித்து குறாசாணிஇவைகள் ஓர்
சிறையாய் கஞ்சாயிலோராற்றல் ச-சாமம் அதைத்து இலந்தைவிசை
பிரமணம் உண்டைசெய்து தயிரில் மூன்றுதான் கொடுக்கத்திரும்.

கிராமம்சுரிகடுகு ஓமம்சுற்றாததைபொன்னுவகைவேர் அன்ன
பேறி சுழத்திராயமம் சாதிக்காய்பெருங்காயம் வகைக்கு விசாகனி
டை-க வெளஞன்லி தோல்பித்தி பல்-லன் னறைவெற்றிலைக்காய்
பிரகனிகடை-உ இவையெல்லாம்வறத் து காபேபாலரைத்துவெற்றி
லைபித்தைவத்துமாட்டி ஒரு நாட்டியில்வைத்து திவெறித்து வெற்றிலை
கருகிலருகிறசமயத்தில் பித்துஅரைத்து மபடியும்வெற்றிலையில்
வைத்துக்கருட்டி மூன்போல்வெதுப்பெடுக்கவும் இத்தபடி எ-வி
கைவேகவைத்துஅரைத்துஉண்டைசெய்துவெந்நீர்க்கொள்ளத்திரும்

நிரிகடுகுஓமம்சாதிக்காய்சாதிபத்திரி அதிவிடயங்கிராமம் அதி
கிராசாடம் வகைக்குவிசாகனிகடை-க அதின்கிராகனிகடை-சு எலாபிச்
சம்பந்தாரற்றலரைத்துச் சண்டக்காய்ப்பிரமணம் உண்டைசெய்
து ஒருமைத்தயிரிடத்திரும்

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராமம் அதிவிடயம் குறாசாணிஓமம்
விளம்பிசின் மாதுளம்பிசின் இலவம்பிசின் வகைக்குக் சுழஞ்சு-க
இவைகண்டிடைக்கு அதிங்கட்டி கஞ்சாயிலைச்சாற்றில் ஒருசாம
மும் ஓமத்திலைச்சாற்றி லெருசாமமும் ஆட்டிப் பரித்திவிடைப்
பிரமணம் உண்டைசெய்து நிழலிவார்த்தி ஒருமைத்தயிரில் நாழி
யொன்றிற்கு ஒருண்டையாக கு-தான் கொடுக்கத்திரும்.

கிராமம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரிகிராமம் அதிவிடயம் குறாசாணி
ஓமம் சாதிக்கம் ஓமத்தகம்விசை விளம்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு

வயித்தியசாஸ்திரம். ௨௮௫

வகைக்கு விசாக்ஷிடை-க இவைகண்ட இடைக்கு அபிங்குட்டிக் கஞ்சாயகிச்சாற்றிதும் ஊமத்தம் இலகாற்றிதும் வகைக்கொந் சாமமாட்டி பரித்திவிவைப்பிரமானம் உண்டை செய்துக்கொண்டு தேனிற்கொள்ள யோனிக்குள் போதும் எருமைத்தயிரிடை வயிற்று க்கடுப்பு நீங்கும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்-1 வங்கப்பத்திரி ஆனைத்திப் பிசி ஓமம் அதிவிடயம் கொஷ்டம் காசாழிரகம் கருஞ்சீரகம்உள் பிளகு குருசாணிஓமம் திரிகதிரு திரிபல அதிமதாம் வெந்தயம் மலம் கடுக்காய்மொக்கு அபிண சுத்திசெய்தகஞ்சா அதில் காட்டா த்திமொக்கு தாமரைக்கிற்பு விளாவரிசி நீர்முள்ளிவித்துகாரீகோ லரிசி முத்தக்காசு தென்னமொக்கு மாதுகை வித்து பூலாவேர்ப்பட் டை கருவேல்வித்து பெருமாத்தின் வேர்ப்பட்டை காட்டுக்காணை புரியவினைத்தோல் வாங்கொட்டைபருப்பு வகைக்குப் பலம்-௨ இ வைகன் கிழலிலுலர்த்திச் சூணஞ்செய்து ஆல் அரக நாவல் அத்தி முள்ளிலவு ஒதிபம்பட்டை முடக்கொத்தான் வெட்டிலா இவைக றின்வேர்கள் ஓர்சிறையாயிடித்து அரைப்படிசலத்திற்போட்டுஒரு படியாய் வற்றவைத்திதுத்து அதின் ஆவின்பால்படி - ௨ வெல்லம் பலம்-௩ கடட்சேர்த்து பாருரெய்து மேற்படி சூணத்தை துவிக் கிண்டி ஆவின்ரெப்படி-௧ விட்டு லேகியஞ்செய்து இறக்கிதேன்-௩ டி வ-கெந்தகச்செந்துரம் லோகசெந்துரம் வகைக்குப்பலம்-௧ போட் டுக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு சுழற்சிக்காய்வு அந்திரத்திலுருமண் டலம் கொள்ளத்திரும்.

மசுதுளம்பறத்தோல் வில்வப்பிஞ்சு காட்டாத்திமொக்குகிரு பொன்முசட்டைவேர் முத்தக்காசு புரியவினைத்தோல் வங்கம் இலவம்சின் ஓமம் குருசாணிஓமத்திரிகதிரு வெட்பாலையரிசிஅரின த்திப்பிசி நாவற்பட்டை பெருமசுதுப்பட்டை மாம்பருப்பு சுழற் பருப்பு கருங்காணிவமம் வெள்ளிலொத்திரம் நீர்முள்ளிவினை அதி விடபம் கருஞ்சீரகம் கற்பிரகம் காட்டாட்டி இவைகளை ஓர்சிறையா ய்ப்பொடித்து நெல்லிச்சாய் சாற்றலாட்டிச் சுழற்காய்ப் பிரமா ணம் » குண்டை செய்துக்கொண்டு தயிரிறகொள்ளத் திரும் இவை களைல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

இரானிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

உ அக ஆத்மரட்சாமீர்த வாயுரோகப்படலம்.

அதாவது நாம் வழியாய் வாதீர் அசிரித்தி அபானத்தில்
ளிராகளில் நம்புவழியாயும் இன்னம்பலபலவழியாயும் பாதுகை
ளால் சகலவியாதிகளையும் அகிகரித்தால் அதுமே நமபந்தத்தில்
சேர்ந்தவியாதி என்னப்படும இது வாயுரோகப்படலமென பெயர்
வகுக்கப்பட்டது.

விருத்தம்.

உரைத்தோம்வாயுமென்பதற்கு முகந்தவாதீர்தானநீர்
நிரைத்தகுடாவிதமனைதனம் நேரும்பலவாந்தினையாராட்டு
குரைத்தமொழிபுத்தான்பகுத்துக் கூறப்படுபுத்தானகல
நிரைத்தமுனிவர்தன்னமுளால் தெரியவுரைத்ததுவாமே.

அண்டவாயுக் குணம்.

வாயு குடலிற்றிநீர் நம்புவழியாய் வினைவினைநீர் நிறங்கி
பொருளி வலிக்கும் அது மேல்தோகை உடலுள் வாய்கும் அதன்
நம்பு புடைத்துக்கொளும்

நிலித்தி.

தோசகி சர்திகா டாரணை ஆடாதோடை வேனவேலிப்பரி
த்தி மோதியவரை இவ வசரின்னொழுகி எய்துகமொக்கு வகைக்
குப்பபு-க வாயு சித்திரமுலம் மினகுதியிலி லுமம்வகைக்கு விரா
சனிடை-உ வெள்ளுள்ளி கழற்கிப்பருப்பு விராசனிடை-கு பெருங்
காயம் விராசனிடை-க இவைகள் வேலிப்பருத்தி சாந்நிலைத்து
க-கழற்கிவீதம் உன்ன. செய்நு சிதலுள்திற் கொண்டு சங்கம்
குப்பி கொச்சி உத்தாமணி புழுங்கை சாணை கொடுவே. வகைக்
குப்பலம்-ந வீதம் நுஞ்சாசுரைத்துக் கியாநஞ் செய்நு அதில்
நுண்டையை உ-அரைத்துக் கொடுக்கவும் இப்படி முன்னுரை
புரிதன்வி சாப்பிடத்திறும்.

கொடுவேலி ரங்குப்பி கொங்கத்தாரி கரத்தொட்டி இவைக
ளின்வேர்ப்பட்டை வகைக் குப்பலம்-ச கருப்புட்டப்பலம்-எ என்
குப்பபொட பலம்-உ வெருலாம். வகைக் குப்பலம்-க வெள்ளைப்ப
ன்டுபலம்-உ சேகம் இங்ஙுப்புவெய்யுப்பு நவாச்சாம் அதிகிடயம்
வகைக்கு விராகனிடை-உ தேங்காய்-க இவைகளை மெழுகுபோடி
த்து கொட்டைபாக்குப்போமானம் இப்போது உடு-ரான் உடுகொ
ள்ள புக்கையிதள்ளவும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௨௮௭

குருவிக் கழுதைப் பிடிப்பை யை நாலுமாக்கால் தண்ணிசிற
கரைத்து வேகிட்டு அதின்மேல் காதுக்காயில் பஞ்சுவினைக்கி
நாடப்பட்ட வாகெரிசமானவை வைத்துநூல் காசாற்கட்டி பிட்டவித்து
க்காய் வெந்தபதத்திலே செத்து காழினை-க குறிது ஒருகாய்பிட்டை
சாப்பிடுதது நம பததிபம் கைப்பாடிப்படி தன் னாயும்

சத்திராணிலேவர் மூடக்கொச்சான் கொழந்து கழற்கொழு
ந்து உன்னிபெருமாயர் கந்து இவைகள் ஒர்சிறையாய் அறைத்து
ஒரு ஏறிவிச்சங்காய்ப் பிடிமானம் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளுள்ளிசுத்து காவற்பட்டை வகைக்குப்பவம்-க இடித்து
காழிரிசிற்போட்டு சாயாணற்றவைத்து அதில் மூன்றுசுழற்பருப்
பைப் போடித்துநீபோட்டு மூன்றுகான் கொடுத்து முருங்கையிலே
பை உதில்வகக்கிச்சுட்ட வினாடி பறிஇறங்குகிறது நூல் இப்பபத்
தீடம்.

சாக்கைக்காய்ப்பூவின் மக்கியில் கொட்டுகின் ஒருபவம் வெ
ள்ளுப்பூவன்னைத்து பிட்டவித்து பூவையாபெழித்து ஊட்டை
பூம் ஒருபவம் பூ பூவையாபட்டைபூபூம் நன்றாயவாத்தர் சாறு
பிழிந்து ஊற்றுபாலத்து சாப்பிட்டிற் காற்றுபடாதவுமையிற்றித்
துக்கொர்ளவும் இப்படி-௩ கான் கொப்பத்தீரும்.

சுழற்சிப்பருப்பு வெள்ளுள்ளி முருங்கையாபட்டை சுத்து கருங்
சாணை வகைச் சூசாசுமச-௪ ஒருபாடிவைத்திற்போட்டு அரைக்காற்
படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இக்கப்படி ௬-போது கொ
டுக்கத்தீரும்.

பூவின் மிளகுவைத்து விராசனிடை ௩ வெள்ளுப்பூவன்
வி-௪கனிடை-௩ அளந்து கொட்டெட்டபாச் சூப் பாயாணம்மூன்று
கான் உதயாதிக்கொடுக்கத்தீரும் பூவின்சையிலுள்ளவும்.

சுழற்பருப்பு சுத்திராணை மாவிசுத்து இவைகளினவேர்ப்பட்
டைவகைக்கு விராசனிடை-௫ அண்டவெலைக்கருவில் விரவிப்பொ
ரித்துவைக்கத்தீரும்

கோழப்பட்டை வெள்ளுமைச்சாயில் சுதாழற்பருப்பு கொட்
டைப்பாச்சுப்பிரயாணம் சுற்றமுட்டிக் கொழுநூல் அரைத்துப்
போட்டுப் போரித்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

சுருவென்காயின் குபெருங்காயம் இவைகள் ஒர்சிறையாய்மை
பொறப்போத்து நிமிஷம்போமானம் கொள்ளத்தீரும்.

கிருதாள்விவையாட்டிச் சாறுபிழித்து அகத்திகர் கல்லெ
ண்ணெய்க்கட்டி ஆப்பாடகாதிக்குத்தக்கபடி மூன்றுகான் கொடுத்து
அறுகாய்ப் பச்சியை வைக்கத்தீரும்

சுழற்சிப்பருப்பு சத்திராணைச்சுத்து மிளகு நித்துப்படிபெரு
க்காயை வெள்ளுள்ளிவாய் இவைகள் ஒர்சிறையாய் வெள்ளுள்ளி
பாடிவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்

உ அ அ ஆத்மரட்சாமீர்த

முநிவியைபெற்று ந-படி சகந்திற்செய்து அநில்தரிமிகு இங்ஹயி ஓமம காந்தம் பொங்காய்வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராக விடை க வாணம் விராகவிடை- சமுற்சிப்பயமுப்பு விராகவிடை- இவைவகை ரீழிகட்டி வேகவைத்து மருந்துகன்கழவி எருக்கம்புச்சா மருவாட்டி சாற்றுவியைநீர்ப்பாணம் உருண்டைசெய்து விளக்கெ வுடைய சிறு குருகைவாசை- சந்திரன் மகான் பத்தியமாய் சொ சொகழை

பெருங்காயம் சந்திரன் பரிபுரின கு இவைசன் ஊழற்றிலேசாற் றுவகைதறு பரிசுதிவிடை- மாயாணம் உண்டைவெந்து இருபேயு ஈறனுதாது ஓநாசிகடை சந்திரனிலேசாற் றி வகைத்துக் கொடுத்து மேற்படிசாற்செற விவரத்திற்சி தடவிவறுதது சுத்தணஞ் செய்வத் திரும

இவ்வையபெண்ணுக்குப் பெருங்கேசாழிச் சாந்தமும் இரண்டு கண்ணுடச்சாய்ப் பெண்ணம் அறுபதும சருப, சகட்டில் பெரிடி த்து கொடுக்க வேண்டும்.

ஆய் சந்திரனிலேயும் தைலேயிலேயும் வுதக்கி ஒத்தணஞ் செய்து கட்டவும்.

சமுந்தைவதது, சந்திரனிலேயும் வறுத்து ஒத்தணஞ் செய்து கட்டவும்.

ஆயிர சந்திரன்- இவை கழுவக வெள்ளாடு இவைகள்ளிலத்தி யும் தேகதொந்திரி ம தேனாந் திகன ஆய் சுவாசம்புணம் கொடிக்கணபிபர் வடும் சாந்திரபாடி, தது வறுத்து ஒத்தணம் கொடுக்கவும்.

மாதாந்திரவியக்குணம்

பசுரிகஉண்டாகி மந்திகுமும் திகதையில்தீனத்தெல்லாந்தின் னவிரும்பும் கொள்ளுட்டாயு வயிற்றிறறங்காமல் வார்தியாகும் மலவாநுநம் சிறுகி வந்தா படிமவ கிரும மலத்தில்திது இரத்த முட மிருசதசவடிவியுட பவநுதாற ம் கவளமுதம வெஞ்சுக்கும்.

சுவைத்தி.

மேற்மேல்நீக்கின சட்டிப்பலம் இன்சியைசிறுநிலைபாக நறு க்கி அநில-நகு எலுரிசசமபதம் சிறிதது சூரியநிலை வைத்தலுர்த்தி சரிசெய்கிலேவறுத்து கவகைப்பலம்-ச ச்சகம்பலம்-உ சலுசாநா திரிசாதம் திரிசாநு காணியப்பதிரி சூரானி கம்ஸாபயிணந்தர் வகைக்குங்கழைக்க- இவைவகையடி நறும தூன் சிசெய்து சிறிபய முட உ கட்டி த திரிசாப பிபாணம் கொள்ளத்தாம்.

மேற்மேல்நீக்கி அநில இன்சியலம் பெருநீபாகின சாகம் பலம்இண்டை இவைகள்ள சூரியசமபதாத்தில் சூன் வாரன் ணுறவைதனுர்த்தி அவினெய்செய்தி-சா சாண-கொந்தர் சொ ன்'ச திபெயிளகு கொத்தலகொம் கா பிப்பகசிரிதிப்பிவா விலவகம் டாபாவிசு ஆசிரிசா-ம சொததமல்லி சூம திடபி

வயித்தியசாராங்கிரகம். ௨ அ/க

மூலமும் காளைவேரார்த்தம் ஏலம்கூடுகாலை வேர்த்திகால் இவை
 ௩ ஓர்ஹையாகக் கரிச்சாலைச்சாற்றில் மூலவாயுபாயவைத்து உலர்
 த்தி இடித்துத் தூணாஞ்செய்துகொண்டு இருவகைச் தூணாந்தை
 யும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கொடுபொறி முத்திரிப்பரம் சலாசத்து
 பற்பம் வகைக்குப்பலம்-௧ சீனிபலம் ௩ கூட்டித் திரிடி பிரமாணம்
 சாப்பிட்டுவெத்தீரும்

கருஞ்சீரகம் கற்பீரகம் இந்துப்பு திரிகடுகு கருவேப்பீர்க்கு
 வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகட்டு எட்டிலொன்று காச்சிவெறுப்பி தூ
 ணித்து திரிடிப் பிரமாணம் அன்னததிறுவி வெயிட்டு பிசைந்து
 சாப்பிடத்தீரும் மலநத்தியாகும்..

அக்மினிமந்தம் வாய்பொருமதுக்கு.

கண்டங்கத்திரி முள்ளி சத்திச்சாலை ஒமம் கொடுவேலி திரிக
 டுகு நவாச்சாரம் திரிபல பஞ்சலணம் சத்திச்சாரம் சீரகம் கருஞ்
 சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ வீதம்பொடித்து அதற்குநீர் அகவசெ
 ற்தித் தூணை கூட்டித்தேனிலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவதுகொள்ளத்
 தீரும்

இந்துப்பு வீராசனிடை-௧ சீரகம்வீராகனிடை-௨ சாமம் ௨மம்
 வீராசனிடை-௩ கச்சுவிராசனிடை-௩ திப்பிலிவீராகனிடை-௫ மிள
 குவீராகனிடை-௬ பொடித்து புசுத்து கடுக்காய்ப்பொடி கூட்டி திரி
 டிடி வெல்லீறி கொள்ளத்தீரும்.

ஒமம்சக்கு கொடுவேலிவர் இவையன் ஒர்ஹையாய் பொடி
 த்து அதற்குநீர் கடுக்காய்ப்பொடி கூட்டித் திரிடிப் பிரமாணம்
 மோசிற் கொள்ளத்தீரும்.

பர்வாகருவேபரிவைய கொடுகங்காய்ப்பிரமாணம் அறைந்து
 ஒன்றைப்படி தண்ணீர்க்ககசி அரைப்புயல்வற்றவைத்து வடிசுட்
 டி அதில்கருப்புக்கட்டி பலம்-௩ போட்டுப் பாசுபெய்து கரியுப்புவெ
 டியுப்பு இந்துப்பு சினிச்சாடமலென்னுளிகா முசீகெபொம் திப்பிலி
 பெருகையம் அஞ்சாரம் நவாச்சாரம் வகைக்குப் சாத்தி-௧ வெந்
 பொரிபடி அரிக்கால் இவையகாசனிச்சனிபெ மூலநிகழத் துவிக்
 சிணடி வைத்துக்கொண்டு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்
 பிட்டுவெத்தீரும்

தோவ்சீவன இஞ்சிபலம்-௧ அவையடி வெய்தெனிகுது பொ
 ன்ஹையாய் வயதறு தூணித் துகெண்டு ரெஞ்சீராகனி தேசா
 வரம் கஞ்சுசீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ சாமம்நிளகு வகைக்குப் பலம்
 முக்கால் வகைப்ப்பட்டை வகைப்பத்திரி வெய்திழுவய வகைக்குப்
 பலம்-௨ சாத்திக்காய் அறிமதுர் நிறுக்கப்பலவங்கம் தாவார்ப்பத்
 திரி-௩ கைநீர்வகைக்கு கால் இடித்துத் தூணாஞ் செய்க்கொண்டு
 இருவகைச் தூணாந்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அரிக்கலையம்-௩ கூட்
 டித் திரிடிப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்

வாயுத்திரட்சி அரோசியம் மலக்கட்டுக்கு.

ஆயின்பாலில் அளித்துச் சுத்திரெய்தசிவனை பலம்-௪ திரிபலை சுக்கு திப்பிலிபூண்டு வளைக்குப்பலம்-௪ வெங்கப்பண்ட வவங்கப் பத்திரி சிறுநாகப்பூ எலம் இந்துப்புவனைக்குப்பலம் - ௨ இவைகளை யிடித்து நூணித்து அதற்குநீர் சர்க்கரைகூட்டி திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிலாவது செய்பிலாவது வெக்கீரிலாவது கொள்ளத்திரும்.

பித்தவாயு அரோசியம் அக்கினிமத்தம் வயிற்றெரிவுக்கு.

ஆவாணபஞ்சாங்கம் நூணப்பொடி-௧ இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் முசமுசக்கை இவைகளினையு ஆயின்பால் வளைக்குப்படி-௨ சிளி பலம்-௧௫ ஒன்றாய்க்கலந்து பருசெய்து அதில்சீரகம் அகிமதாம் வளைக்குப்பலம்-௨ சிவாமிச்சம்பலேர் சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி வளைக்குப்பலம்-௪ இவைகளையிடித்துச் சூணஞ்செய்துதுவிவிண்டி ஆனெப்படி-௨ தேன்படி-௪ கூடவிட்டு லேலியஞ்செய்துகொட்டை பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்திரும் இச்சாபத்தியம்.

புவியேயப்பத்திரஞ்

வாயு சுட்டசாய்பல் வறுத்தகரிப்புப் பெருங்காயம் இவைகள் ஓர்ஓரையாப் பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம் மோசிலாவதுகீரிலாவது கொள்ளத்திரும்,

ஊஷணவாயுக்கு.

பிரண்டைலும் சுருவெப்பீர்க்குதகரிப்புப் வளைக்குப்பலம் வறுத்த மூன்றுபடி. எருமைமோர்விட்டு ஒருகொதி வந்தபிறகு இதக்கி வைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவரலீங்கும்.

அஜீரணவாயுக்கு.

சுக்கு திப்பிலிபூண்டு அசமசாகம் இந்துப்புநீரகம்பெருங்காயம் இவைகளினார் நிறையாய்நூணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் ஆசனத்திற்பிசைந்து ஆனினெய்விட்டு உண்ணலீங்கும்.

சுத்திச்சரணை கண்டாட்சத்திரிகிலவம் இவைகளினிலேவ்வளைக்குப்பலம்-௪ சுக்குபலம்-௪ பூண்பலம்-௨ சாயப்பலம்-௪ இந்துப்பு பலம்-௪௨ இவைகள்சிறைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்றோட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆசனத்தின் பின்னுட் கொள்ளத்திரும்.

பிளவை வறுத்துப் பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற் கொள்ளலீங்கும்.

சுருவெப்பீர்க்கு சுருநீரகம் ஓய்வளைக்கு கிராகனிடை-௩ ஒருபடி தண்ணீரிற்றோட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து உட் கொள்ளலீங்கும்.

மத்தவாயுக்கு

சிராய்பலம் பச்சாகப்பூவும் இவைகள் ஒர்ஓரையாநூணித்து உசுருவெப்பீரகம்-௨ திரிகடி அக்கிரகதி கொள்ளலீங்கும்.

மேற்றேற்றச்சீனை இஞ்சிபலம்-மிரலம் திரிகடுகு கிராம்- ஒளம் வாறுவையரிசு சாதிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி சீரகம் அநிமதுரம் குறையினிஷம் அமுக்களு கசகரா லவங்கப்பததி கொடி மல்லிமுக திப்பழம் பேரிச்சம்பழம் இவைகல் வெய்கட்டு வறுத்துச் சூரணித் துத் திரிகடிப்பிரமாணம் உட்டுவெள்ளையதம்

பித்தவாடிவுக்கு.

லவங்கம் திரிகடுகு முத்தக்காச சிறகாசப் பூகிரிபலை இவைகளை சூர்சிவறயாய்ச் சூரணித்து அதற்கு நாலிலொன்று ஆளன்பாலிற சுததிசெய்த சிவகை சூரணங்கட்டி வேளை மொன்றிற்குக் கழஞ்சு தேனிறகொள்ள நீங்கும்.

நற்சீரகம் அநிமதுரம் கருஞ்சீரகம் சோம்பு சன்னலவங்கப்ப தை சதகுப்பை வகைக்குப்பலம்-சு மல்லிப்பலம்-சு இவைகளைபிடித் துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரை கறகெடு வகைக்குப்பலம்-சு கூட்டி- திரிகடிப்பிரமாணம் வெள்ளீரண்டு கேரளம் மி-ரால் கொள்ள நீங்கும்.

கடுக்காய் திப்பிலி சுக்கு சீரகம் ஒளம் இந்தப்பு நறுக்குமூலம் வகைக்குப்பலம்-சு இவைகள்வெதுப்பிப் பொடித்து திரி கடிப்பிரமாணக் தேனிறகொள்ள நீங்கும்.

வாயுச் சூலைக்கு.

திரிகடுகு இந்தப்பு ஒளம் இவைகள்வெதுப்பிப் பொடித்து திரி கடிப்பிரமாணக் தேனிறகொள்ள நீங்கும்.

ஆனந்த வாயுவுக்கு.

துப்பையிலையை எதுபிச்ச காயளவில் அரைத்துபழச்சாற்றில் கலக்கிக்கொடுக்க நீங்கும்.

பதினாறு எருக்கிலைக்குள் தோல்நீக்கின அரைப்பலம் வெள்ளைப் பூண்டை வைத்துக்கட்டிப் பிட்டகித்து இலைவந்தபருவத்தில் எடு த்துச் சாமபிழித்து அந்தசாற்றில் பூண்டையரைத்துக்கொடுக்கவும் இத்தப்படி மூன்றுபொழுது கொடுக்கவேண்டும்.

ஒருஎலுமிச்சகாயளவு யிலுப்பையினுணக்கை ஆழாக்கு யுற ள்விச்சாற்றில் வுறப்போட்டு வெதுப்பிக்கொடுக்க நீங்கும்.

வாயுக்குத்துக்கு

கொடுவேலிப்பட்டை சுத்து பறங்கெப்பட்டை பிறப்பங்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிவட-௩ பிதலுசுவைத்துச் ச-படிசலத்திற் போட்டு எட்டொன்றாவற்றிக் கிடைத்துச்செய்து நாளொன்றிற்குமூன்றுநாள் கொடுக்கவேண்டும்.

வாயுபொருமலின்குணம்.

வாயுப்பொருமி அக்கினிமந்தித்து உண்டை அசனத்தை வார்திக்கும் புர்த்தேப்பதிகம் காற்றப்பரியும்,

நிகர்த்தி.

பத்துசாராஸிடை சுக்கை வேலிப்பருத்திரசாற்றை உட்போ
லரைதறு நீக்கித்தட்டி ஓரூசட்டியில் இரண்டு விறகனம் உப்பைப்
பாப்பி அதிசேமம் முண்டிபோல உப்பைப்பாப்பி ஒடுமுடி சீலைமன்
செய்து நாடினாநிற் புட்டிபோட்டு பொடித்து தேனிற கொள்ள
நீங்கும்.

சீனிபலம்-கசு ஒண்ணறைபடி ஆள்ன்பாலிற் பாகுதொய்து அ
தில் கிரிசாலைப் பாணம் பலம்-க ஏமம் வாய்விளங்கம் நினகுழம்பலவ
ங்கப்பட்டை வெள்ளுள்ளி வாறுகுவை திப்பினி நற்சீரம் வகைக்கு
பலம்-௨ சதாபப்பலம் மல்லிகைபலம்-௬ கிராப்புளிராஸிடை-உ
இளவறுப்பாச் சூரணித்து தூவிக்கிண்டி தேன் கெய்விட்டு வேகிட்டு
தொய்து நாழியொன்றிற்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மண்ட
லங்கொள்ள நீங்கும்.

சுக்குபலம்-௪ சர்க்கரை தேன்வகைக்குப்பலம்-உ இவைகள்ளே
வியஞ்சொத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

திரிகடுகு கடுக்காய் அரத்தை நறுக்குவதிலும் பேய்ப்புடல்மன்வி
வாய்விளங்கம் வேர்ப்பிர்க்கு கருவேர்ப்பிர்க்கு முருங்கப்பட்டைசத்
திச்சரணைவேர் வகைக்குப்பலம்-௨ இவைகள் சிதைத்து நாழிசைத்
திற்போட்டு வ-படியாய் வற்றவைத்து இரண்டுநாழிகொள்ளநீங்கும்

குண்டலவாயுக்குணம்.

வாயு நிகத்துக் கூப்பிட்டோடித்திரிந்து வயிற்றில்வந்துகற்போ
ற்றிரானம் மறுபடியும்சிதறி உடம்பெங்குபறந்து பின்வந்தடங்கும்
திபனத்தை ஒடுக்கும்.

குடசரிவாயுக்குணம்.

வாயு அதிகரித்து குடல்முதுகு நெஞ்சுவிளவுமுதலானஇடங்
களில் ஒடிபுடைத்து புரண்டு அழன்று வலிக்கும் உடலயநும மலங்
கருகும்,

அனுகதவாயுக்குணம்.

மென்மேல் உண்பதினாலும் நொந்த அன்னம் பூசற்கறி பிசித்த
லாலும் மலகதட்டினால் வாயு அதிகரித்து வயிறுபொறுமி வார்திப்
பிராந்தியாகும்.

அத்தருவாயுக்குணம்.

அக்கினி மந்தித்து சோணங்காலம் உண்டவண்ணமாய்ப் பிரவா
திக்கும் புனித்தேப்பம் வார்தி தாகங்கானும் வாயுதருங்காற்று பரி
ந்துகொண்டிருக்குர,

தடிவாயுக்குணம்.

வாயு அமக்கடி உடலிற் பார்த்தொடர்ந்து செல்காமடங்கி பிற
க்துக்காடோய் உடலிற் பார்த்தொடர்ந்து செல்காமடங்கி பிற

குடவாயுபுஞ்சு

குடவிலு வாயுபுரண்டு வலித்துச்சூழி இறையும் விலாதிபோற்
கூசுக்கும் மந்திக்கும்.

சகலவாயுவுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்,

வேப்பிரிக்குழைக்கரை சாமணீவர் கருணேப்பிரிக்குழைநகை
யிக்கு வகைக்கொருபடி சுக்கு மஞ்சள் வகைக்குவிராகனிடை-௩ இ
வைகள் சிதைத்து இரண்டுபடி ருத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்
வற்றவைத்து போசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீரகம் இத்துப்பு ஓமம் திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் இ
வைகள் ஒர்நிறையாய் வெதுப்பிச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் தே
னிலாவது செய்யிலாவது உண்ணத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு வெள்ளுள்ளி ஓமம் வாதுளுவை யரிசி இவை
கள் ஒர்நிறையாய் வெதுப்பி பனைவெல்லக்கூட்டி மெழுகுபோ ளை
த்துக் கொட்டைப்பாகுப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகு ஓமம் பெருங்காயம் வகைக்குப்
பலம்-வ வெதுப்பிச் சூரணித்துக் கசியுப்பை எருக்கம்பழப்புச் சாற்
றலரைத்து ச-அல்லது ஆறுபுடம்போட்டு பஸ்பம்பண்ணியதைஷு
சூரணித்திரு கிகரூட்டித் திரிகடியளவு ௪-௪௪௪ கொள்ளத்தீரும்.

செவியம் கொடிவேலிவேர் திப்பிலி கண்டதிப்பிலி சுக்கு வகை
க்கு விராகனிடை-௩ சிதைத்து இரண்டுபடி நீரிற்போட்டு அரைக்
காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில்தாதுலிங்கத்தை உரைத்துக் கொ
ள்ளத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகு திரிபலை திப்பிலி மூலம் சித்திர
மூலம் இத்துப்புசவுட்டுப்பு வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி இவைகள்
ஒர்நிறையாய் சூரணித்துத் திரிகடியளவு தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

அசுவகந்தி நற்சீரகம் திரிகடுகு ஏலம் கிராம்பு அங்கிராகாரம் அ
ரத்தை இவைகளை ஒர்நிறையாய் சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம்
தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

மிளகு ஓமம் வெந்தயம் சீரகம் தைவேலிவேர் இவைகள் வெது
ப்பிப் பொடித்துத் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

இரண்டுபடி ஆகின்பாலில் அ-பலம் பனைவெல்லம் பாகுசெய்து
அதில்திரிகடுகு ஏலம் சீரகம் வகைக்குப் பலம்-௪ வெதுப்பிப் பொடி
த்துப்போட்டுக்கிண்டி தேன்கெய் வகைக்குப் படி-வவிட்டு லேகியஞ்
செய்துக்கொண்டு நாயுறியொன்றற்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம்
கொள்ளத்தீரும்.

எலம் லவங்கம் குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சி மட்டி கிருரோகணி சிப்பிலிமூலம் சாங்கிய லவங்கப்பட்டை வகவாசி கிறநந்தனதர் சித்திரமூலம் அகிமதூம் நந்திரகம் கருஞ்சிரகம் கல்லுப்புகுருசாணி ஓபம் மிளகு வாய்விளங்கம் நிலவாகைவேர் வகைக்கு கழஞ்ச-௩ இவைகளைச் சூணித்து அதற்குகைச் சீனிகட்டித் திரிகடிப்பிரமானம் சாப்பிட்டுவாத்தீரும்

வாயுக்கு விரோதனம்,

மிளகு இந்துப்பு வகைக்குகழஞ்ச-௧ சிரமாமுஞ்ச-௨ அசுக்கு அசியசிவதை வகைக்கு விராகணிடை-௧ ஓமாமுஞ்ச-௩ திப்பிலிமுஞ்ச-௪ கடுக்காய்குமுஞ்ச-௧ரு சத்திச்சாரணைவேர் குரணம் கழஞ்ச-௩ இவைகளை கிழலிலுலர்த்தி பொடித்து திரிகடிப் பிரமானம் கொள்ள விரோதனமாகி வாயுத்தீரும்.

கெத்தகம் இரதம் கோவாளம் திரிகடுகு சாயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சிரகம் அராமதாசம் வகைக்குகழஞ்ச-௪ இவைகளைப் பொடித்து முற்றின தேவகாய்ச்சுள் ளடைத்துக் கண்ணில் முருங்கைமுடிகாயடைத்து எழுதுவிமண்டெய்து புடம்போட்டு ஒப்பிக்கியதைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமானம் உண்டைசெய்து தேவிற் கொடுக்க விரோதனமாகும் பத்திடம் மேரூம் அன்னமும் வெண்ணீருட் கொள்ள தீரும்.

மல்லி வாய்விளங்கம் கிருரோகணி கடுக்காய்வாளம் இவைகளை ஒர்கிறையச் இஞ்சிச்சாற்றிலாற்றிப் பரித்திவினைப்பிரமானம் உண்டைசெய்து மேற்படி சாற்றிலாவது மிளகுகியாழத்திலாவது கொடுக்கச்சகல வாயுத்தீரும்.

திரிகடுகு கிருரோகணி தேசாவரம் வாய்விளங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சி-௨ சுத்திசெய்து முனைபோக்கிளவாளம் கழஞ்ச-௩ இவைகள் இஞ்சிச்சாற்றால் மைபோலாட்டி குன்றிப்பிரமானம் உண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலாவது பனைவெல்லததிலாவது இரண்டுண்டை கொடுத்து வெண்ணீர்சாப்பிட நன்றாய்விரோதனமாகி சகலவாயுயும் மலக்கட்டுத்தீரும் முன்போல் பத்தியங் கொள்ளவும்.

சிவதைபலம்-௧ திரிபலைமல்லி கிருரோகணி தேசாவரம் இந்துப்பு செவியம் முத்தக்காச திரிகடுகு கருஞ்சிரகம் நந்திரகம் சிறகாகப்பு அன்னபேசி விலாமிச்சுவேர் வகைக்கொருகழஞ்ச-௩ தேவதாமம் லவங்கப்பத்திரி கோஷ்டம் சந்தனம் பொறிகாரம் கஸ்தூரி மஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வகைக்குகழஞ்ச-௪ இவைகளை வெப்பலிலுலர்த்தி பொடித்து திரிகடிப் பிரமானம் இஞ்சிச்சாற்றிலிடாகலவாயு மலக்கட்டுத்தீரும் மற்றபாதி கட்டுதற்குரிய அனுபானம் பரிசுட்டால் குணமாகும் பொறி மிளகூரும் அன்னமும் உப்புக்கட்டி கடுகஞ்சியுங் கொள்ளலாம் இரலில் மிளகு கியாழம் கொள்ளவும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௨௯௫

சிவதைவிராதனிடையே - கருதிநிசுருது வாய்விளங்கும் கிராம்புலவ
 சங்கப்பட்டையே கோணக்கிநுருது திரிபலை வளைக்கு விராகனிடையே - க
 லெய்யபுருஷவர்த்தி பொருது அத்தற்குரிய சீனிகட்டி திரிகடியளவு
 வென்றிநிந்தெண்ண மலர்ச்சென்றும் பத்தியமோரசனஞ் செய்யவும்
 இரவில் மிளகுக்காய் தடவொள்ளவும் சலவாயு பாண்டுவீக்கம் விஷ
 ரிர் கிராஸி முதலானவம் கெடும.

சிறுநாமணக்கெண்ணையு - ௨ சுருள்விச்சாறு தண்ணீர்விட்டான்
 வேர்சாறு பெருமேயம்முட்டிச்சாறு விதம்படி - வ ஒன்றாய்க் கல
 ன்று அதில் கருஞ்சீரகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிலிட
 யம் அதிகதாம சிறுநாகபடி உலர்ச்செஞ்சி விராகனிடையே - ௨ சற்றா
 முஞ்சாறு நிலவக்கொழுந்து இவர்கைக்கொழுந்தமுடிகுச்சையிலே
 வளைந்து விராகனிடையே - ௫ புறாத்தற்போட்டு பெழுதுபதமாய்க்கா
 ய் சிவடித்து ஒருசரண்டி விதக்கொள்ள உரு - விசை பிரவீர்த்தியா
 ரும் பத்தியம் பெரிநிளந்தாரும் அன்னமுட இரவில் கக்குத கியா
 முககொள்ளவும் இப்படி சூடு-விசைகொள்ள சகலவாயுவுந்நீரும்,

வாயுசாராப்படல் பூற்றிற்சு.

சுண்டரோகர்ப்படலம்.

அசாவது சித்தர் அதிபித்தாருடற்புறட்டல் அண்டாகி என்
 னோமுர எப்பத்தை அண்டாக்கி அச்சிவிமரத்ததனைப்பற்றி சிற்பதால்
 குண்மர எண்ப்பெயர்பெற்றது

விருத்தம்.

கொப்பினேஞ்ஞண்டிந் தெளிவறமானிடற்சா
 ஒங்கொபலவாலாய்து ஒழுகுடன்பெரிசுப் பீங்கி
 தற்புறப்புகதாதுந் துயலினேசெய்யவென்று
 பெரும்புடன்முனிவர்க்காமும் மேன்மையாயுடைத்திட்டாரே.

மேற்படி விபரம்.

வாதபித்தத்திலே தம் குண்மம் சத்தி குண்மம் பெரி குண்மம்வலி
 குண்மம் குண் குணம். ௨ ௨ குண்மம்.

வாதகுண்மத்திஞ்ஞனம்.

சுரனுந் கெடுகும்வற்றும் கெடுக்காததப்பற்றி வடிவெரிந்துகோ
 யுங் குடனப்பாட்டி வலிக்குமா தகிக்கும் சிறுநிறுத்துவருந்சுத்தகால்
 கைபொருகதனைபர இவ்வியாபிபாதிஅதிகித்து விததினைசற்
 முவ்வாது

கிவர்த்தி.

விஸ்வகதாய்பலம்-உ விஸ்வவேர்பலம்-கரு இவ்வாள் இடித்து
சுமார்பால் தன்னிநிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்ததில்
கரு-பலம் வெவ்வேசனாத்து வடிசுட்டி பாருவாய்த இன்றிபலம்-க
மிளகுபலம்-ச திப்பிலி உள்ளிபலம் உ மஞ்சள் அமரநாகம் வகைக்
குப்பலம் வெவ்வேறுகபிடித்து வடிசுட்டிப் பாகித்தானி பசுநெய்படி
வ-விட்டு லேசியஞ்செய்து நாழிக்கொரு ஏலாமிச்சங்காய்ப் பிரமாண
ங்கொள்ளத்தீரும்

வெள்ளுள்ளிச்சாறு நெல்லிச்சாறு இன்றிச்சாறு இளநீர் நெய்
பால் வகைக்குப்படி-க ஒன்றுப்பலத்து இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்
ததில் கொஷ்டம் எல்லவெங்காரம் இந்துப்புநச்சிரகம் திரிகற்குகொ
த்தமல்லி கொம்பு செங்கொட்டை வகைக்குப்பலம்-க அரைத்துப்
போட்டு காய்சிவடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகாண்டிவீதம் கொள்
ளத்தீரும்

கொடுவேலி புளளி நிலவாடை நாமரி இவைகளின்கொவ்வகைக்கு
பலம்-டு இடித்து டி-படி தன்னிநிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்
து வடித்ததில் திரிகற்கு இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-கழன்மேபலம்-ரு
அரைத்து போட்டு அளிக்கெப்படி-க கூடவிட்டுக் காய்ச்சி நாழியொ
ன்றிற்கு ஒருகாண்டிவீதம் உண்டுவரத்தீரும்

இன்றி சிவதைத்தில் நிலவாடை கொடுவேலி சுழற்கொடி இவை
களின்மூலம் முட்கொத்தான் ச மூலம்மூண்டுதிருகிரு வகைக்குப்
பலம்-ச இவைகளையரைத்து அரைபடி சிற்றாமணக் கொண்ணெயில்
போட்டுக் காய்சிவடித்து வெளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதம் கொ
ள்ளத்தீரும்.

கொச்சி நிலவாடை கொன்றை சுழற்கொடி ஆகண்டை முருங்
கைசிவதை கொழுமன்னி அவைகளின்கொவ் உன்னி இந்துப்பு வகைக்
குப்பலம்-க இவைகளையரைத்து ஒ"படி சிற்றாமணக்கெண்ணெயில்
போட்டுக்காய்ச்சி கள் விர்ப்பால் சமஞ்சுட்டவிட்டு நாழியொன்றிற்கு
ஒருகாண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும்.

பித்தகுணங்குணம்

வயிறுமச்சித்தம் வளிற்கும் நெஞ்சொறியும் வாப்பிரண்டம் ஒக்
காளிக்கும எதிரெதிக்குமிடமிருந்தும்விபந்தும் வாய்க்காக்கும்உண்
டிவைஒள்க்கும் மலச்சிற் பித்தரகவரி கடுக்கிறங்கும் கிறுநீர் விழி
மஞ்சணித்திருக்கலாம்.

கிவர்த்தி.

விஸ்வவேர்ப் முஷ்டவேர்ப் குதளம் பாசிப்பயறு நெல்லிப்பருப்பு
வகைக்குப்பலம்-வ இடித்து ஒருபடி தன்னிநிற்போட்டு அரைக்
காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுகொடிப்படி ஆமபொடி கொ
டுக்கத்தீரும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௨௯௭

சத்திச்சாரணவேரை ஆவின்பாலி லவித்தினார்த்திச் சூரணிஞ்
செய் வ சீனிகலந்து திரிகடிபரமானம் வெயிலாவது தேனிலா
வது கொள்ளத்தீரும்.

முந்தாகவேளை சமூலம் இடித்துப் பிட்டவிதது காற்படிச்சாறு
பிழிந்து திரிகடுகு பெ டிவிடாகனிடை-௩ கூட்டி ஆமவேளை கொ
டுக்கத்தீரும்.

சக்துபலம்-வ மிளகுமும்வகைச்சுப்பலம் ௨ சேங்கொட்டை
அக்கிராகாரம் வகைச் சுப்பலம்-௩ இவைகளைவெதுப்பிச் சூரணிந்
துச் சத்திச்சாரணவேர் சூரணம்பலம்-௩௫ கூட்டித் திரிகடியுறுவு
வெயிலிற் கொள்ளத்தீரும்.

சிலேதம்சூன்ம சூனம்

நாவுவழி வாழத்தினிந்து வாங்கீச்சற்றி வாந்தியாகும் விக்கல்
கொட்டாவி இறுமலனும்மல் இளம்பு வயிற்றினாச்சல் சாணும் சீர்
மலங்கட்டு அன்னத்தைவெறுத்தும் பறந்தான் வீங்கிவற்றும் சிறு
போற் கபம்விரும்.

விவர்த்தி

திரிகடுகு திரிபலை கல்லப்பிரவியம் அடத்தைசலம் வங்கப்
பட்டை செத்திகம் கண்டதிப்பி சி சருஞ்சாகம் நற்சீசகம் சினிகா
ரம் அக்கிராகாரம் கிரம்பு இத்துப்பு சாதிப்பத்தி அடிக்காடுவெர்
வகைச்சூரணிகனிடை-௫ கடுகுரோசணி சாதிக்காய் வென்காரம்
வகைச்சூரணிகனிடை-௩ நவாச்சாரம் கல்மதம் வகைச்சூரணிகனி
டை-௨ இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்து அசில் கொப்பிரண்டை
பை அளிந்தலர்த்தி இடித்த சூரணம் விடாகனிடை-௫ கூட்டி இதற்கு
சிகர் வகைச் சூரணம் சீனிபலம்-௫ ரோர்த்துத் திரிகடிபுளவு தேனில்
கொள்ளத்தீரும்.

வலிக்குள்யச் சூனம்.

வரி ரபலகிகாய் வயிற் சும் அகாரத்தாமறு சும் நெஞ்செரி
யும் எதிரெதிர் நுரால்நீக்கிவிடும் வலிவிரும் தேகமெவற்றும்.

விவர்த்தி.

அனாபடி சேங்காம்பப்பன் இ அமரபலம்-௫ முன்புபலம்-௨
சாம்பற்றி-௨ பொடித்துப் போட நெசுநிப்பால சாம்ப-௨
கூட்டிடுக்காச்சி வெயிலெத்து அதை சூரணம் புளும். கொடுக்க
த்தீரும்.

கொடிக்கள்ளி திருகுநள்ளி கொடுவெரி காய்நீர் சருஞ் சூ
வைகனிவங்காம்பலை ஒர்சிறையாய் சலத்திசுரைத்து வெயிலாய்ருத்
துக்காய்ச்சி உப்பெறிந்துகொண்டு நாழிவன் பிறகு சூஞ்சுத்து
வெயிலெதுவொள்ள புளவன சதலஞ்சுப்பதீரும்.

முதலியன தேவராயர்களுள் வெடிப்பு வளையறுப்பு அட்டுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம்-௧ இத்துப்புபலம்-௨ பொடித்துப்போட்டுரைத்துச் சாணியிற்பொதித்து புடம்போட்டுச் சிமட்டைக்கி மெழுகுபொலரைத்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டை பாக்களவு சாப்பிடத்திறும்.

சித்திருன்மத்தின்குணம்.

வாய் அகசரித்து வயிறுபொருளும் அன்னத்தைதள்ளும்செரிக்காது வாந்தியாகும் கொஞ்சாரிபும் புளித்தேதப்பமிடும் உடல்வெளுத்துவற்றும் ஆபாசங்கனிப்புண்டாகும் மலங்கருகும்.

சிவந்தி.

கபிட்டுப்படி-௧ வெடிப்பு-௨ இவைகளைத் தகனித்தனிபேசலத்திற்களைத்துள்ளித்து மறுகள் தெளிவாபிறுத்துக்கலந்துஅதின்-௪ கழஞ்சு பெருங்காயத்தை பொடித்துபோட்டுக் குருகக்காச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒருபாக்களவு கொள்ளத்திறும்.

இத்துப்புபலம்-௧ வெங்காயம்வெள்ளி வகைக்குப்பலம்-௨ நவாச்சராம்கழஞ்சு-௨ தேங்காய்ப்பால்படி-௩ கள்ளிப்பால்படி-௪ ஒன்றுபக்கலத்துகாச்சி செய்வடித்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒருகாசுடை உண்ணத்திறும்.

திரிகடுகுபூண்டு இரகப்பாசபற்பம் சுற்கார்த மிவைகளை ஒர் நிறைபாய்ச் கள்ளிப்பாலிலைத்துக் குன்ம்பிரமான முண்டை செய்து கொர்க்கிலையைப் பிட்டுவித்து பிழித்தசாற்றில் ஒருண்டை கொள்ள இப்படி ஆறுபொறு கொள்ளத்திறும்.

செருன்மக்குணம்.

வெறு எப்போ நிறையும்பொருளும் குடலைப்புரட்டி ஒக்காவிக்கும் ஏப்பாநிடம் தலைசாத்துவலிக்கும் கறுகறுக்கும் மயிர்களால் விழிவியர்க்கும்.

சிவந்தி.

வெள்ளாட்டுப்பால் தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்பலம் அரிச்சால் வன் றயர்க்கலத்து அதில்லுத்துப் பிப்பெரி வகைக்கு விராசனிடை-௧ பொடித்துப்போட்டுக் காய்சி ஆறுபொறுதுண்ணத்திறும்.

கழற்சிவேர்சாரணை கொடுநேயிரொச்சி நிலவாகைகொன்றை முருங்கை ஆகண்டை-௨ சாய்விழ்சொம்புள்ளி இவைவேர்ப்பட்டை சிவகைபூண்டு இளசெயித்துபடி சித்திற்றண்டு மிளகுதிப்பெரி வகைக்குப்பலம் ௧ இவைகளை புடச்செய்தான்சாறுவிட்டரைத்து-௨ படிசெய்தகெண்ணை பிற்போட்டு கள்ளிப்பால்படி-௩ குடவிட்டுக்காச்சி வேலைவென்றுக்கு ஒருகூண்டிவிதம் உட்கொள்ளத்திறும்.

குன்மகுலைக்குணம்.

மெல்வெறு கலித்துஎரிபும் வாய்நீர்ஊறும் ஏப்பாநிடம் சிறுத வெறுமபும் பொருத்துக்கல் இனையும்குத்தும.

வயித்தியசாரங்கிரகம். ௨௯௯

விவர்த்தி.

வெங்காரம் யிந்துப்பு காயம் சுக்கு பஞ்சாட்சரம் செந்தரம்
யிவைக்கோ ஓர்சிறையாயரைத்து தேற்றுகொண்டோமானம் உண்டை
செப்து தேவிற்கொள்ளத் திரும்

காட்டுக்கரணைகிறும் கு பலம்-௭ நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிவி
வகைக்குப்பலம்-வ சேங்கொட்டைபலம்-௨ செவியம்-கவ சுக்குசித்
திரமூலம் வகைக்குப்பலம் க இவைகளை நெருப்பில் வெறுப்பியும்
மற்றவைகளை எலியில்வெறுப்பியும் யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து எனி
யில்குட்டித் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்திரும்

குன்மம்மூலம் இடுப்புக்குடைச்சல் வாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டைபலம்-௮ அரத்தைசிறுராகப்பூ சுக்குசிறுதேக்
கு சீரகம் திப்பிவி தாளிரப்பத்திரி தேசாவரம் கருஞ்சீரகம் கோஷ்
டம் வாச்மினகு அதிமதாரம் ஏலம்சாதிக்காய் சாபத்திரி சதகுப்பை
குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சில் வகைக்குவிராகனிடை - ௬ லவங்கப்பட்
டை மல்லி மல்தாங்கிவேர் திரிபீல் அழக்கறுக்கமுஞ்சு கிரத்திராய
கம் சித்திரமூலம் மிளகு லவங்கம் மேற்படி பத்திரி சிவன்வேம்பு
வேர்பட்டை முத்தக்காய் நிலப்பனைக்கழிங்கு வகைக்கு விராகனி
டை-௭ அவைகடையிடித்து வடிசுட்டிப் பால்விட்டுப்பிசைந்து வெய்
யலில்உலர்த்தி உலர்த்தின் அரைக்காற்படி நெய்தெளித்துப் பொ
ன்னிறமாய்வறுத்து சர்க்கரைபலம்-௧ கூட்டி வைத்துக் கொண்டு
திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலம் கொள்ளத்திரும் பத்தியம் புளி
புகையிலை கரப்பன்பதார்த்தம் நீர்மவேண்டும்.

குன்மவலிக்கு

சுக்குவெங்காரம் ஒம்ம்மினகு வகைக்குவிராகனிடை-௧ வெறு
ப்பிப் பெருந்தும்பைபொழுத்து ஓ. ருபிடிசுட்டி கருமைமோரிலரை
த்து உட்கொள்ளத்திரும்.

பித்தகுன்மம் சத்திகுன்மம் சரிகுன்மக்கிரிக்கு.

கடுக்காய் நிலாவரை வகைக்குப்பலம்-௫ அதிமதாரம் கோஷ்
டம்ஏலம் லவங்கப்பத்திரி சிறுராகப்பூ தாளிரப்பத்திரி நிலவங்கப
ட்டை சீரகம் வகைக்குபலம்-௧ இடித்துச் சூரணித்துஅதற்குசிகர்
வினாம்பறமும் சரிபுயும் ஓர்விரையிடித்துசூரணத்தைக்கூட்டித்
திரிகடி வெநீரிற் கொள்ளத்திரும்.

குன்மஅக்சினிமந்தத்திந்து.

சித்திரமூலம் திப்பிவி ஐம்ம்மினகு நற்சீரகம் பொன்முசட்டை
வேர் பெருங்காயம்சடாமாஞ்சில் திப்பிவிமூலம்இந்துப்புஇவைகளை
ஓர்சிறையாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்திரும்.

வெட்டையைப்பற்றின பித்தகுன்மம் சரிகுன்மம்

சால்வலி வாயுமலர்சிக்கலுக்கு.

திரிகடுக்காய் ஐம்பதைவிசைக்கி-௨ படி அறுமாதத்திய காடி
யில் நீர்யவைத்துலர்த்தி அப்பால்வெற்றிலைமூயிச்சம்பழம்இவை

கலின்சாற்றிலும் புளித்தமோசிலும் வகைக்குக் காற்படிவிகிதம் தனித்தனியே வாரவைத்துலந்திக்கொண்டு ஆவின் பாலில் அவித்துலந்தி சுரம்புதள்ளிய சிவதைபலம்-க மிளகுநடுகுரோகணிசுக்கு திப்பிலே சகம்மலம் இத்துப்புதுழிப்புப்பு வளையப்பு சவுசாடுப்புக் கல் லுப்பு வகைக் குப்பலம்-க இவைகளை யெல்லாம் இடத்து இஞ்சிச்சாற்றிலும் எழலிர்ச்சம்பழர் சாற்றிலும் வகைக்கு-௩ நாமமரைத்துகழற்சாய்ப்பிரமாணம் ௨ ன் னடைசெய்து நாழியொன்றிற்கு ஒருண்டையாக இச்சாபத்தியம் நாலுநான் கொடுக்கத்தரும்.

சரல்குன்மவாயுவுக்கு.

முற்றினசுநங்கோழியை மயிர்குடல்தலைசால்சிறகுசீக்கிடுகிள வயிற்றுக்குள் காயக்கடுத்து திப்பிலைகண்டதப்பிலி சுக்குமிளகுஇன்று புப்பு கருவிரசம்மலம் பொரிகாரம் சீனிக்காரம்சவுச்சாரம்வகைக்கு விவரணிகை-௩ சத்திச்சாரணிகிழங்கு திருகுதவ்ளி வேர்ப்பட்டை வகைக் குப்பலம்-க ஆரைத்துவைத்துமுடிக்கொள்ளவித்தன் னீர்ப்பு ௨-ச, உதும்பைச்சாறுபடி-௩ நன்றயர்கலந்து அதற்குள் கிட்டிலுமச் சில மன்செய்து நீர்வற்ற வேகவைத்து எயம்பு நீர்வி புலர்த்திப் பொடிந் துத் திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தரும்.

பயித்தியவாயு அக்கினிமத்தம் மலக்கட்டு.

அன்னஞ்சகியாததற்கு

வாய்வினங்கம் கடுகுரோகணி திரிகடுகுஅசமதாகம் இத்துப்பு வளையப்புந்ரீசகம் பெருங்காயம்சிந்தாமலம் திப்பிலே நய்அதி மதுரம் வகைக்குப்பலம்-௩ சிவதைபலம் வசதிக்காயத்தோல்பலம் க-இவைகளில் மிளகு திப்பிலிக்கந்தாய் ஆமதாகம் அத்தரூபம் அன்னலிலெதுப்பியம் மற்றவைகளை விலிச வேதுப்பியம் குர னாகுசெய்து திரிசடிப் பிரமாணம் சாபபிட்டுவரத்தரும்.

கருங்கோழியை குடல்தலை சால்மரி எயம்புக்கிகாசுபோல் அவித்து கருவிரசம்மலம் குமம்பெருங்காயம் வெங்காயம் புண்டு சிந்தாப்பு வய்ப்பயின்னூக்கு இத்துப்புவிளகு ரார்கோலிசுபுரு ந்நாலைவர்ப்பட்டை கடுகுரோகணி சீனிக்காரம் வெநகங்நெந்து கடுக்காய் சுரம்பு திப்பிலுநான் சத்திரொக்கவாளம் வகைக்குக் கடுகுசு க-பொடிந் துத் தனித்தனியே ஆவி மூன்றுபடி இஞ்சிச்சாறுகொடுத்து வரத்து இட்டித்துக் குரணஞ்செய்து திரிகடிப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தரும்.

குன்மவாயு கெண்டைவிக்கத்திற்குக் காத்தசெத்துமம்.

காத்தம்செத்தி வகைக் குப்பலம்-௩ எழலிச்சம்பழர் சாற்றலாட்டி உ-சாமலு பென்றின் பிலடிநட்டிக்குகாயாவத்து மூன்றுகிசை செபட்டம்போடச் செத்துமாமும் கொடுவேலிவேர் கெத்தகம்

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௩௧

வரைக்குப்பலம்-௧ முலைப்பாலும் வெள்ளைந்த நவாமரம் வரைக்கு இரண்டிராமமாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து புடம்போடச் செந்தூர்த்தையும்எருக்கம்பாலாலட்டி வில்லைதட்டிசெடிப்புடம்போடக் கருகிச் செந்தூரமரமும் இந்நவரைச் செந்தூரம் மிதக்கும் அதில் பனுவடைவிதம் தேனிலும்ற்ற அனுபவகனிகளும் சூதுபண்டலங் கொள்ளற்கும்.

குன்மம்-மூலவாரி பாரிசவாய்வு வயிற்றுவுலகிற்கும்.

வரைபலம் வெள்ளுள்ளியை மேற்றே மலர்ச்சி அயின்பாசிலவித் து அதிலேரகம் இந்துப்புசக்கு திப்பிசினிளகு மும் பெருங்காயம் இவைகள் வரைக்குப்பலம் ஒன்றுவிதம் வெறுப்பிப் பொடித்துத் தூவிக்கடைத்து வேளையொன்றிற்கு ஒருசுலமிச்சங்காயப் பிராமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்திற்கும்

குன்மம் குருவாயுதிருட்சிக்கு

காலுபலம் பனைவெல்லத்தை ஒருபடி அயின்பாசில் பாருசெய்து அதில் அமுங்கறுக்கொடிவேலி பெருந்தும்பை மேகப்பிரண்டை கொச்சி சங்குமாவிற்கு மிளகரண கொழுஞ்சி வெள்ளைச்சா ரணை அடம்பசி யுதிரை விவாகை இவைவாசினிலேர் வரைக்குப்பலம் ௧-இ + துச் சாபிச்சுத்தொண்டு வாமிளகு கடுக்காய் தான்றிக் காய் அனைத்திப்பிடி மும்அரத்தை கக்குபெருங்காயம் கண்டதிப் பிளி சதகுப்பை குருசாணிலும் திப்பிசினிலும் சாதிச்சாய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி காசிசப்பாதிரி சிறுநாயகம் அதியிடும் திப்பிசினி சடாமாசில் சேர்க்கொட்டை சசாம்பரம் வரைக்குபலம்-வெள்ளுள்ளியலம்-௧ மலர்க்கிளி தேந்தாம்பல் மும் அரைத்துப் போட்டுச் செய்து-௧ தேன்படி-வ கூடனிட்டி வேளையொன்று வேளையொன்றிற்கொரு சதாபாம்பிரமணை சாப்பிட்டிவரத்திற்கும் இவைகளெல்லாம் இரப்பத்தியம்.

தாமரபலம் கருத்திசெய்து உருக்கி அதில் தாளசத்தையும் அண்டரோலைபம் வரைக்குப்பலம் அரைவிதம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றலாட்டிக்குன்மபோதுண்டைசெய்து துலர்த்தில் வல்வெரு உண்டையாக்கொடுத்த வெண்ணெய் போலிதும்அத்துடன்வீரம் கழஞ்ச-௧ புளிக்கழஞ்ச-௧ கூட்டி வெள்ளைந்தாம்பல் ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டி சாறுவிற்றுடம்போட்டு நூசலாழஞ்ச-௧ கூட்டி முலைப்பாலாலிண்டு நாமமாட்டி கொழிப்புடம்போட்டுக் கொடிய பற்பமாபிதும் அதில்பனுவடை இரகச்சாற்றிவாவது வரவைப் பதத்திலாவது பத்தியம் பாவிக்கஞ்சிம் கொக்கவுய்.

சகலகுணத்திற்கு.

கொச்சி சாரசாறை மாவிலிச்ச இளவாய் ரிசைன் ஓளவாய் ச்சிதைத்துப் பிழித்தகாய் ஆராய்க்குலென் னென் னயலம் ஆராய்க்கு

பெருங்காயம்பலம்-௨ பொடித்துப்போட்டுச் சூழும்பாய்க் காய்ச்சி ஒருகாண்டியளவு உ-நாள் கொடுக்கத்தரும்.

ஓமம் இந்துப்பு அதிவிடையம் ஒருகலப்புண்டு வசைச்சூப் பலம்-௩ கடுகுதோசணிசாதிபத்திரி வளைச்சுளி-நாணிடை-தேட்டா கோடை சுத்தைச்சூரி சத்திர்சாரணை இவைகளின்வேர் கருவேப் பிரக்கு பிரண்டை வளைக்கொருபடி இவைகளைப் பிண்ணடைச் சாற் றுலாட்டி ஒருகருங்கோழிமாநிசத்திற் சரிசூயணிபிரண்டைச் சாற் றில் வேகவைத்திடித்துலாத்திற் குணித்துத் திரிகடிப்பிரமானம் தேனிர்கொள்ளத்திரும்

ஒருபடிகரிப்புப்பால் அருமைமேசர் வரிச்சம் டிக்காய்ச்சாம வளைச்சூப்படி-௩ இந்துப்பெடிப்பு வுட்டுப்பு வளைவூப்பு வளை கச்சூபிராணிடை-௧ ஒன்றுபக்கலறுகாசசி ஒருவிநாகுடை வீதம் சிவாகாத்திற் கொள்ளத்திரும்.

ஒருதுலாய் வேப்பிலையைப் புதுசட்டியிற் பிசாட்டுவரித்துநீரா க்கித் திரிகடிப்பிரமானம் தேனில் அ-நாள் கொள்ளத்திரும். புளி தள்ளவும்.

ஒருபதுவென்னைப் பூண்டை நோல்கீர் ஒருதேங்காய்க் திருக லுக்குள்ளைத்துப் பிட்டவத்திப பூவைத்தள்ளி அரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்குப்பிரமானம் அ-நாள் கொள்ளத்திரும்.

பெருங்காயம் கள்பருப்பு வெள்ளுள்ளி கக்கு-௩ இவைகளை ஒர்கிறையாவெதுப்பி மெழுகு மெழுகு வேளை ஒன்றுக்குகொ ட்டைப்பாக்குப் பிரமானம் கொள்ளத்திரும்

சத்திரசாரணைவேர் பலம்-௧௫ சத்ரவேரிக்கிதந்து ஆயிற்பட் டை சித்திசூலம் வெள்ளைப் பூண்டு முருங்கப்பட்டை சிற்புமணக் கின்வேர் கெந்நெயில் வளைச்சூப்பலம் ௧௫ இவைகளைப் பிடித்து ௩௩- படி தண்ணீர்போட்டு நாலுடியாய் வற்றவைக்க இதில்கிரகிரு கோஷ்டம் ஓமம் இந்துப்பு நவாச்சாரம் காயம்நிரியல் ஆலைத்திப் பிவி சத்திரசாரணை வேர்ப்பட்டை கொத்தமல்லிவைக்கும் பலம் ௨ அரைத்துப்போட்டு கெப்படி-௧ விட்டகாய்ச்சி வடித்து வேளை பொன்மக்கு ஒருகாண்டி வீதம் கொள்ளத்திரும்

வசம்பு திரிகடுகு ஓமம் கருஞ்சீரம் சண்பகப்பூ அதிமதுரம் அரின் லவங்கப்பட்டை பெருங்காயம் திரிபலை இவைகளை எழுநா ளுதலைத் தொன்னைக்குள்ளைத்து ஒரு அரை ஒருபடி எருக்கம்மூலி க்கு மந்திரியல்வைத்து ஒருபடி தண்ணீர்த்திட்டு ஒருவைத்து நீர்வற் றினரின் எடுத்து மருவதாய் பூவைப் கொட்டாமலவனாழங்கட்டி வெந்தகொண்டைபை சிதைத்துப் பிழிந்தசாற்ற ளைத்துப் பொடி த்துத் திரிகடிப்பிரமானம் இரவலுநாள் கொள்ளத்திரும்புளிபுகை யில் கமப்பன் பதார்த்தத்தள்ளவும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். 15 நாடக

காற்படி வேளிப்பரித்திச் சாற்றில் இந்துப்புழம் வகைச்சூப் பலம்-க திப்பிபலம்-தந் காயம்பலம் வ போட்டுவறுத்து பொடித்து திரிகடிப்பிரமானம் வெகீரிற் கொள்ளத்திரும்.

காற்படி உப்பில் வெற்றிலை முநங்கை ஊமத்து இவைகளின் சாறு வெள்ளாட்டுப் பால் வகைச்சூப்பலம்-வ விட்டுக் கருகவறுத்து பொடித்து அதற்குநாகர் சத்திச்சாணைவேர்ச் சூரணங்குட்டித்திரிகடிப்பிரமானம் மண்டலங்கொள்ளத்திரும்.

முநங்கை சத்திச்சாணை சித்திரமலம் இவைகளின் வேர்ப்பட்டை முடச்சொத்தான்சாணலம் மிளகு வெள்ளுள்ளி வகைச்சூப்பலம் க- காயம்பலம்-வ இவைகளிடித்து சூரணஞ்செய்துக் கொண்டு திரிகடிப்பிரமானம் கிற்றுமணக்கெண்ணியில் மத்தித்து உட்கொள்ளத்திரும்.

இருபதுபலம்-நுள்ளியில் கண்ணீர்செறித்து இடித்து பிழிந்த சாறுபடி-க கெல்லிக்காய் இஞ்சியினுண்கிற்றங்கு இவைகளின் தனித்தனிச்சாறு பால் இளநீர் வகைச்சூப்பலம்-க ஒன்மயச்சலந்து ஒருபடியாக வற்றவைத்து அதில் ஆனின்னப்படி-க கோஷ்டம் ஏலம் வெங்காயமிந்துப்பு ஆரைத்து திப்பிமெல்லி கீடாம்பு வகவாசி சேங்கோட்டை வகைச்சூப்பலம் ஒண்ணரை யகைத்துப்போட்டு பதமா கக்காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவதம் கொள்ளத்திரும்.

கரிப்பு வெடியுப்பு வளையதுப்புநாகத்தம் பெருங்காயம் வகைச்சூப்பலம்-க இவைகளைப்பொடித்து கூ-படி ஆனின்னப்பாறிலாகத்தகன் டக்காச்சிளிந்து திரிகடிப்பிரமானம் ஆனின்னப்பிர்கொள்ளத்திரும்.

மிளகாய் உப்பு என்னு இவைகளை யோர்சிறையாவெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமானம் ஆனின்னப்பிற் கொள்ளத்திரும். இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

குன்மரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

வாதரோகப்படலம்.

அதாவது காயம் தவாரச்சளில் செட்டரித்தம் தகையில் ஊரி வாயு அதிகரித்து வலி அரசதி சர்வாங்க ரோகத்தைப் பற்றி வாயு விளைவித்தலாம்.

மேற்பா, ரோகஞ்ஞனம்.

உடல்கைகால் கொண்டு கடுத்துகொந்த பலங்கெட்டு அதிரோம் பல் துக்கமிருந்தால் வாதமென்றும் தேசத்தில் பள்ளிடங்களில் து

டித்தடங்கினால் அடிவாதமென்றும் தேகம்வெதுப்பி உளைந்து சிறு
 சிறுக்குகுகிங்கிராவான் கால் நடுக்குவாதமென்றும் ஒருபீரம் வீங்கி
 வலித்துநெஞ்சோக்கிராநினால் அண்டவாதமென்றும் சந்திற்றிடித்து
 அடாமல்உளர்ந்து வலித்து மடலில் அதிகரித்து உடல்மெலிந்துகா
 அசைபடால் ஈர்வாதமென்றும் தேகமெலிந்து உளைந்துபலவிட
 ங்களில் ஓடி ஈர்ந்தி பலநுறைந்து காவுப்பல்லும வரண்டல் ஓடு
 வாதமென்றும் தேதாய்விவல் சண்டம்பிடலி வலித்துக் கதித்தால்
 ரோஸ்வாதமென்றும் ஒருபுறத்தில் கையுள் தாலும் வணங்காதிருந்
 தால் பசுவாதமென்றும் கழுத்துவாதமென்றும் இவையுமாகவும் விடாமற்
 சிவ்வலித்தால் சிவ்வாதமென்றும் திருத்தமாக பேசுவொட்டா
 மல் நாவை மிறுத்துக்கொண்டால் தம்பணவாத மென்றும் பல்ல
 ரைர்வலித்தால் தந்தவாதமென்றும் இருரைபுடும்மத்தித்தால்கர
 ணிகவாதமென்றும் விரல்களினினைத்து ஒன்றைப்பிடித்தக் கூடாமல்
 இறுத்தால் அல்துவாதமென்றும் முன்கைமேன்றும் முகம் வீங்கி
 வலித்தால் முன்கைவாதமென்றும் முகம்வலித்தால் வதனவாத
 மென்றும் இரெப்பளங்கு கதித்துக்குணிய நமிரக்கூடா திருத்தால் இ
 ரெப்புவாதமென்றும் அரணத்துநுளை நொக்குகதித்தால் வசுலோவாத
 மென்றும் அடைகதித்து நாடக்கக்கூடா திருத்தால் அடைவாதமென்
 னும் முறந்தாளிவிற்க்ககதித்தால் பரதங்கால் வாதமென்றும் கெண்
 டைக்கால் சந்திவலித்தால் கெண்ட வாதமென்றும் குதியிங்கிக்
 கதித்தால் குதியாதமென்றும் வார்க்கதித்து அல்கு கிட்டிவியர்த்து
 போர்கூடா திருத்தால் வாறமென்றும் தாண்டிபொறுபி தடிசாரலை
 தண்டிவாதமென்றும் கைகாட்டி கருக்கவாங்கி இறுத்தால் கதித்தால்
 வாணவாதமென்றும் அடிக்கடி தேகத்தை கிழிப்பால்வரைத்து வியர்
 தது நாக்குப்பங்கிட்டி மேல்முடிசங்கண்டால் தறுவாதமென்றும்
 மூலகடக்கக்கூடாம லும் உண்டதுசளர்சரியாம லும் எப்பம் பரிந்
 துக்கொண்டிருந்தால் அரிணவாதமென்றும் இருகாதிலும் இரத்
 தங்கட்டி அயர்கதால் கரோணிக வாதமென்றும் உதரத்தின்மேல்
 கரம்பு கணமயாப்ததோன்றி கணகவிமித்தித்து உடல்வெளுத்தா
 ற் கபவாதமென்றும் குடல்புரண்டு குழறினொத்து வலித்து மந்தி
 தனுப்பரத்தோடி வலித்துக் காதுகளைத்தால் குடல்வாத மென்றுஞ்
 சொல்லப்படடிருக்கிறது.

இவைசட்டுரீவர்த்தி.

தானசம்ஸிந்தம் சஸ்வீரம்சா கம் இரத்தசெத்துரம் மனோசிலை
 வெஞ்ஞமெதடி இரத்தவலையு வோகநினை கொண்டனா செந்து
 வீராவலிடை-டு இதனை சும்மபழர்ராற்றலாட்டித் துணியில்லாட்டி
 கிரலி யலர்ந்தித் திரிததுபுங்கு இறுப்பை ஹ்மணாக்கு வேம்புள்ளு
 இரத்த ஹ்மணவகை மெண்ணைய ம ஹ்மணபங்கலத்து சடத்த பின்

னிறக்கி உடலாதிபக்கமர் அயாலைட்டு இஞ்சிச்சாற்றில் ஒருகாசி
டை தயிலக்கலந்து கொடுக்கத்திருஞ் சன்னிதோஷமுற்றிரும் பத்தி
யம் உப்புபுளி தள்ளவும்.

காஞ்சிரப்பழச்சாறு-௩ சதுரக்கள்ளிப்பால் எருக்கம்பால்வகை
க்குப்படி அரிக்கால் திருதூள்விப்பால் படிஅரிக்கால் தேங்காய்ப்
பாலது வகைக்கிமாமும் புற்கெண்ணை இலுப்பெண்ணை குருந்தெண்
னை ஆமணக்கெண்ணை கல்லெண்ணை கோழிமுட்டைக்கடிலம் மயில்
கெய்வகைக்குப்படி-௨ கொள்ளாட்டுக்கறி அவித்தகண்ணீர்ப்படி-௨ஹை
பால்நாழி-௧ ஒன்றாய்கலந்ததில் கக்குதிப்பிலி டேராததை சிற்றாத
தை சதகுப்பை செயியம் தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் புசிஸ் கோஷ்ட
டம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் மஞ்சிட்டி கஸ்தூரிமஞ்சள் வாப்பிளங்கம்
கார்ப்பாணபட்டை விளாவரிசி வெப்பாலைபரிசி ஆனைத்திப்பிலிஉள்வி
பொங்காயம் வெளிச்சம்மீசின் கருதுடும் பெரிநாரம் கடுக்காய்
அரிதாரம் சற்கடகச்சிங்கி வகைக்குவிராகனிட-௨ இவைகள்வெள்
வாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டு பசத்திலிருத்தலுருகாசிடையன்
ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலுத்தடவத்திரும்.

காஞ்சிரசம்பழச்சாறு நாழி-௩ எலுமிச்சம்பழச்சாறு நாழி-௩
எருக்கை கருகொச்சி வாகமடக்கி ஆடாதோடை வுக்காமணிமுட
க்கொத்தான் இவைகளின்சாறு வகைக்குதுணி அருசெண்ணை குய
ணி எட்டி விரைபலம்-௨ கோட்டை மபலம்-௧ கசாபுடும் துறாணி
சோமம் முருங்கப்பட்டை லகைக்குப்பல-௨ கொளுள்ளிபல-௨ச
திரிகடுகுபலம்-௩ திரிபலைபலம்-௩ இவைகளைஉரைத்துப்போட்டுமெ
ழுதுபதமாகக் கார்சிவடித்துக் தேகத்திற்றிசிய் பிடிக்கத்திரும்.

வாதமடக்கிரத்தொட்டி அதன்டைமாவிலிக்குசத்திச்சாணை
முருங்கை கருகொச்சி கொடுவேலி புற்கு வேம்பு பொற்கொன்றை
இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பல-௧ கார்சாதிலக்கம்துரு
கப்பம்பெங்கம் அரிதாரம் பெருங்குரும்பை மஞ்சள்சாபம் வெளி
ச்சாபிசின் கிரட்டிஉள்வி சுக்குடுது திப்பிலிவசம்பு அசமதாகம்
கொலுஞவையரிசி ஆரத்தைசாதிக்காய் பொற்காரம் காரிகோலரிசி
மிளகு சேங்கொட்டைவகைக்குச்சுமஞ்ச-௩ இவையெல்லாமரைத்து
ஒருபடி வேப்பெண்ணைநிற்போட்டுக் காச்சி ஒருகாசிடையன்ளுக்கு
கொடுத்து மேலிலுப்புசத்திரும்.

எருக்குதுருத்து வீழிசாகுதுளசி சிவன்னேம்பு கொடுவேலிவெ
ள்ளாறுகு அமுக்கருகருஞ்ஞகை கழற்பருப்பு - ஞ்சா சிலகனாகள்ளி
விளாத்தி செம்புளிர்சை எருமைமுல்லை அப்பை முத்தக்காச ஆவா
ரை பூலா நன்னிரசாணை வகைக்குப்பலம்-௧ வசம்புசக்கு வெளிச்ச
மீசின் கொன்னாம்பழம் சாதிக்காய் செவ்வெள்ளிக்கொடி திப்பிலி

கெத்தகம் மிளகு அரிதாரம் சிலித்தாரம் கடுகுமஞ்சள்தான் றிக்காய்
வசம்பு பெருங்காயம்பை அதில்லவங்கம் பெருங்காயம் சதகுப்பை
கேர்வாளம் காரகேலரிசி வகைக்குளிரகளிடை-கூடுவைகளை பரை
த்தி ஐக்கெண்ணையிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருகாசிடை உள் னு
க்குங்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்திரும்.

வேப்பெண்ணை சல்லெண்ணைவைத்துப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து
அதிலுறைய்கை முள்ளி கொடியேலிச நக்கு நறுக்கன் றி குருஞ்சா
ரணை கொச்சி ஆடாதோடை சகலாவிந் தி ஆதண்ணை இவைகலின்
வேர்ப்பட்டை லெள்ளறுது முத்தர்காக வேப்பம்பட்டை எறக்கம்
பழப்பு வெள்ளுள்ளிகெத்தகம்பெருங்காயம் குங்கிலியமஞ்சளமிளகு
இஞ்சி வெங்காயம் அரிதாரமலம் வகைக்குப்பலம்-க புரைத்துப்
போட்டுக் காச்சியெடுத்து ஒருகாசிடை உள் னுக்குங்கொடுத்து பூசத்
திரும்

பட்சவாதம் தனுர்வாதமுதலிய சகலவாதத்திற்கும்.

எள்ளுறுது இலப்பை ஏண்டம் கடுகு வம்பு இந்த ஆ நவகை
யெண்ணையும் வகைக்குப்படி-உ எட்டிப்பழர் ராதுபடி-கஉ ஒன்றாய்
கலந்து அதிலுறைய்கொச்சி கொண்ணை சிறகுறிஞ்சாமாலிலங்குவிழுதி
வேலிப்பருத்தி என் றிலுமத்து சங்குஅவரி கண்டங்கத்திரி தழுதா
ழை முள்ளி குமிர்புறது முத்தாவளை அழிச்சிவகை வேளை மருக்
காரை ராசுகளன் றி எறக்கு எட்டியிலை கள்ளிக்கொடி வேலிப்பருத்
தி கொரிஞ்சில் கூச்சன் குதரபைவசவாசி ஆதண்ணை செம்புளிச்சை
கூலனர்த்தி வெள்ளைக்குன்றி மணிகொழிஞ்சி முருங்கைகாட்டாம
ரை து கருங்காலிராணை சிற்றமணக்கு காட்டுமுருங்கைவெட்டாலை
வெள்ளை து சிவண்ணை சித்திக்கொடி அரவகெத்தி பீரம்பு இவை
கள்ளுலை வகைத்துதூர் ச-க திப்பிலிஅரந்தை கச்சுளம் மிளகுவைக
க்குப் பலம்-உயி மரமஞ்சள் குங்குலியம் வகைக்குப்பலம்-உ கொள்ளு
தேவதாரம் வகைக்குப்பலம்-உயி வெள்ளுள்ளிபலம்-கரு இவைகளை
ல்லாயிரம் கத்தப்போட்டுக் கருதான ரணமத்து யானிலங்குழற்சிமுருங்
கை வேலிப்பருத்தி விழிக்கொச்சி ஆதண்ணைபிலைக்கள்ளி எறச்சிவா
கை சதுரக்கள்ளி சிற்றமணை நுவி நசி அலுமிச்சம்பழம் இவைகலின்
ராமு வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய் லிட்டிக்காச்சி இவத்து உடம்பிற
ந்த சகலவாதம் சன்னிவஸி தும்.

பட்சவாதம் முதலானவாதம் அடக்கும் மற்றகொடிய

கோசங்குர்தும் கொத்திபெருது.

கத்திகொங்க மி-விளாசலிடை கெல்லிக்காய் கெத்தியைஆதண்
ட இறுப்புராட்டியிலிட்டு தீப்பப்போலெரித்து இருப்புக் குறட்டால்
கிணறு சலிப்போலுறவிவநதே சமயத்தில் வ-பலம் கொப்புத்தே
ணை சித்தகுதிருகவிட்டுக் கிண்பய வெடி அதில் கத்திகொங்க விரம்
சாக்கிப்பதும் குதம்வகைக்குகிராசலிடை-கஉ இவைகலிய சமாய்

பொடிந்ததானையும் இரண்டுபலத்தேனையும் கொஞ்சங் கொஞ்சமாய்
விட்டு ஒயர்பற் கிணடிக்கொடுத்து மெழுகாண்தின்பேரிற்திவந்தபத
த்தில் ஆற்றிச்சிநிழினைத்துக்கொண்டு தேற்றவினைப் பிரமாணம்
செய்யுங்கூடியிற்பொதிசுதாபுறமாலரிசிதவிட்டற் புட்டி நானொ
ன்றுக்கு இருபத்து மூன்றுகள் அடியுண்டுகொத்தது புவிவுப்பு
தள்ளி அவிட்டால் செய்கட்டிப் பத்தியமாகவவத்து எழுகாள்தலை
க்கு சலவவார்த்து ஒன்பதாநாள் பட்டியும் மிளகையும்வரைது கொ
திக்கவைத்து சிவசிறிறய்த்து ரோட்டி பத்தினொநாள் வாததேக
மானால் விளக்கெண்ணை வேப்பொட்டை ஆளினொய இவைகளைபோற்
றவையக்காச்சி தேய்த்து ஸ்கானஞ்செய்கிச்சுவுய்மற்றதேகமானால்
விளக்கெண்ணைமட்டுந் தேய்த்து ஸ்கானஞ்செய்கிக்கவுமபட்டவாதம்
இளம்பிள்ளைவாகம் முதலான வாதமென்பது சகல கர்த்தியும் குலை
யோனிப்புற்று விங்கப்புற்று சகலகுட்டம் குலைநோய் மேகப்புகா
சொரி அறுப்புபுண்டுகளும் அண்டவாதம் அண்டச்சூலை அந்தர
வாயுமுதலான சகலவாயும் சகலகுண்டமுத்திரும் பசும்பயறு முளைக்
கோர கத்திரிப்பிஞ்சு துவவரைக்கூட்டிக் கொள்ளலும் கொல்லாவி முத்
தாவி கல்லெண்ணை வாடை தாளிசவாடை முதலானவைகளும்மீரீ
போகம் கரப்பன்பதார்த்தமும் ஒருமாதம்தள்ளவும்வாய்பிடித்தால்
சிலிக்காரத்தை வாயிற்போட்டு அமிர்த்தத்தைக் கடித்து கருவேலம்
பட்டைச்செயுமுத்தில் கொப்புளிக்கவும் கொற்பவாயுவக்குப்பறங்குப
பட்டைக்கொழுத்தில் ஒருகுன்றியிடை கொடுக்கத்திறும்.

அசோணவாதம் சுரோணிதவாத கபாலவாத முதலானவைகட்கு.

மேற்றேறல்சீக்கிய வெள்ளுள்ளிபடி-௩ அரத்தை வாய்விளக்கம்
அதிமதாம் வரைக்குப்பலமறை செயியம்மஞ்சள் பரமஞ்சள்வரைக்
குப்பலம்-௧ மிளகுதிப்பிசிலுலம் வரைக்குபலம்-௩ கக்குமல்லி வரை
குப்பலம்-௧ சஞ்சாகாட்டாத்திப்புதிப்பிலிவரைக்குப்பலம்-௨முருக்
கை கொச்சி கண்டகத்திரி பூள்ளிளருக்கு அவிள்கொடியேலிஇவை
செயிவேப்பட்டை வரைக்குபலம்-௧வ இவைகளை பொடித்துச-படி
நல்லெண்ணையில் போட்டுக்காச்சி வடித்து ஒருநாசுடை உட்கொ
ண்டு சிவசிறும் உடம்பிலுமபூசி இவப்பை பரைப்பிட்டு ஸ்கானஞ்
செயதுவாததிறும்.

வாகாழ்முடக்கு முதலானவாதத்திற்கும் சிதசன்னிக்கும்

பால்கண்டை இரத்தழிந்த பால்படி-௩ திராம்பலம்-௩ இடி
த்து ச-மரக்கால் சலந்திற்போட்டு வற்றவைத்ததிபாழம் குறுணிகல்
லெண்ணைபடி-௪ ஒன்றுபலந்து அகிலிசுஷ்டம் கொடியம் வாலுரு
வையரிசி வசம்புகாயம் திரிபலாலம் இரிற்புதிசிகருகுழககரப்பன்
பட்டை வெப்பாலைரிசி மரமஞ்சள் வரைக்குப்பலம்-௪ இவைகளை
இடித்துப்போட்டு பதத்தில்வடித்து காழிபொன்றித்து ஒருகரண்டி
யிதம் உண்ணுக்குக்கொடுத்து உடம்பிலும பூர்த்திறும்.

கைகாலிந்தாணும் மேசச்சட்டுவாயுவி முதலானதற்கு.

நூறுபலம் இஞ்சியையிடித்து தூனிரீர்த் போட்டு ஆறுநாள் வரைபில் சுமலாக்கியிரெயித்துக் குமணியாக வற்றவைத்துவடித்து அதில்தயிரோகாடி கல்லெண்ணெயைக்கு ரூரணியிட்டு கவச்சாரம் அதிமதரம் அரத்தை கிப்பிலிளும் இத்துப்பு வணக்கு பலப-உ சுக்குரஞ்சள்வரைத்து -பலம் இடித்துப்போட்டு ஆறுநாள்வரை நிமாயெயித்து தூனியில்நீண்டு வலிக்கிறிடத்தில் சுட்டியும் வராததில் ரெண்டுவினை ஸ்ரானஞ்செய்து வரத்திறும்

திருவாதம் தனுவாதம் சுரோணிதவாத முதலானதற்கு.

வெள்ளெருக்குரூபம் இடித்துப்பிழிந்து சரதபடி-சுருகுகா ர்சி சுத்திச்சாரம் அதனை அகவெடுத்தி முநுங்கைவெப்பாத்தி ருக்குரண்டி வணக்குபலம் இவைகடையிடித்து பதக்குரீர்த் போட்டு வற்றவைத்து வடித்துயாழும்படி-சுருக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டு பால் வரைத்துபடி-சுருகுபுரீர்த் அதில் இத்துப்பு தகரம் வடிங்கம் சுக்கு ஏவல்கொட்டும் சுந்துரிபஞா வணக்குபலம் அரைத்துவடிசுட்டி உள்ருக்குவகொடுத்தி உடம்பிலும் தடவதிறும்.

அண்டவாதம் கடுக்குவாதம் சுத்துவாதம் முகவாதம் இவைரக்கு.

சித்திரமூலம் மாளியிக்கு கொன்னை முநுங்கை சுக்கு வெள்ள ருது வேம்பு வரக்குத்திப்பிலி யினரு பஞாலணம் இவைகடைய ஓர் கிறையம் ரவிலிலுர்த்திச் சூரணியது ஒருகண்டல் ரிசுடிபொ ணஞ்சாப்செயி இதனடியில் வருகிற தகவகை உடம்பிற் றடவத் திறும்.

அஞ்செண்ணைச்சுரிலம்-கவ தில்லப்பால் முநுங்கைவகை மேதி மாளியினரு இவைகளின்வெப்பட்டை காயம் இத்துப்புகிப்பிலிவசயி வெள்ளுள்ளி வணக்குபலம்-சு இத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற்சூத்திநும்.

அரைவாதம் சுதல்வாதத்திற்கு.

முத்தினகைவகை பல கண்டுநிந்து நைரீக்கெப்போட்டு அதற்குக் திருகுள்ளிப் பாலுட்டி காய்நிறை முடியாமல் புரிபதணாநிற் போட்டுசெயி சிரட்டைவெக்கனை எடுக்காற்றிடுக்கி அனாக்கி சீழ் பாறம்வரைபிற்படவி மாலைவெக்கரீரில் ஸ்ரானஞ்செய்ப்பத்திறும்.

வாதக்கடுப்புக்குத் தைகால்முடக்குத் திமிர்வாதத்திற்கு.

புளிக்கண்டு திருகுள்ளி சுதுறுத்திதறுதாழை முடக்கெசக் தான் வேப்பம்பட்டைரங்கு உததாமணி வெண்ணாசகி வெள்ளி ண்டு பிடிப்புகிழங்கு வணக்கு பலம்-இ இத்து ஒருபாண்டத்திற் போட்டு அஞ்ஞாஞ்சலமலிட்டு கொதிக்கவைத்து வேதுவிடவு.

வயித்தியாராசங்கோகம். நாக

பக்கவாதம் முகவாதம் தி டிநகித் துவாதம் முதலான
சகலவாதத்திற்கும் உட்குத்தபுறவிச் சக்கும்
தலைவளிச் சும் பேற்பூசக

உச்சவானந்த குழங்கொடி மாலினிவகு சாரணை சூப்பைபோனி
சாநெய்ச்சை கொணற சகாமுலி தொடுகலி புலவசனின் வேர்
பட்டை சுஞ்ஞுகிநித வாய்பு வெளிர் பாய்சின் அரத்தை வெள்ளை
பூண்டு சுந்நொகம் இவைவகை ஒர் லிதயாய் உத்தாமணி சாறறி
லட்டிக் கொதிக்கவைத்துப் பூத்திரம்

வாதசடுப்பிடு, மேற்பூசக

கள்ளிக்கொழந்தைவாட்டிப் பிழிந்தாற்றில் புரையெகவகை
க்கு வசைவசைபாட்டு மதுகாசந்த சணலிற் கடுமையதைத்
சுமக்கிறதெசகிற் நடவாதநீ நம் வள்ளிகெழுவகை கிறுநீவிட்டதைத்
துக் கொதிக்கவைத்து தடவத்திரும்.

வாதத்திற்கு உட்கொள்ளும் எண்ணை.

புதியார் கூத்தல் பலம்-உச இமத்து பத்தபடி தண்ணீர் போ
ட்டு மண்டலாபயமாய் வற்றவைத்து வடித்து கல்லெண்ணை படி-உவ
கூடலிட்டுத் திரிசுடுதிரிபலை மஞ்சிட்டிகோஷ்டம் அகிமதும சந்த
னம் சகரூப்பை ஏலாகண்ணை வேர்வகைக்கு கழஞ்சை-க அரைத்துப்
போட்டு காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவிதஞ் சாபிட்டுவர சகலவாத
பித்தமுத்திரும்

வாதத்திற்குலேகியம்.

கொடியேலி லிலவாகை கறறுவழி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்
பலம் உணவை இவைகளையிடித்தப் பத்தபடி தண்ணீர் போட்டு
இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து அதில் ஆளினெய்யடி-க கூடலிட்டு
வெள்ளுள்ளிபலம்-ச திரிசுடுதிரிபலம் வகைக்குப் பலம்-க அரைத்
துப்போட்டு காச்சிவெய்யடித்து காழியொன்றிறகு ஒருகரண்டிசாப்
பிட்டுவரத்திரும்.

ஒருபடி ஆளின்பாந்தைகால்நீங்கிய வெள்ளையுண்டிபலம்போட்டு
அவித்து சுடைத்து அதிலா திங்காய் சாதிப்பததிரி கிராய்பு சேகம
ஏலம் அக்கிரகாரம் திப்சலிழலம் திரிசுடுகு ஒமம் பறங்கிபட்டை
கிலப்பிணைகிறுத்து வகைக்கு கிராசுனிடை-ரு குரணித்துப்போட்டு
கெய்படி-க தேன்படி கூடலிட்டு கெசியஞ்செய்து கொட்டைப் பாக்
குப்பிரமானஞ் சாபிட்டுவரத்திரும்.

சகலவாத நுணர்.

சித்திரமூலம் மிளகாணை கொச்சி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை
வகைக்குப் பலம்-ரு குரணித்துத் திரிகடிபிரமானம் குவிந்த நீர்
கொள்ளத்திரும்.

துதுளை கண்டங்கத்திரி மணலிங்கத்திரி முஞ்ஞாண்டி கொடி
வேளிப்பருத்தி சக்சிச்சாணை நாயுறு வி கண்ணுரி சி.ர சக்காநீர்
சின்னி ஆடாதோடை சாணைசங்கு சங்குக்குப்பிசொச்சிகருகொச்சி

சிவன்மேம்பு செங்காரி இவைகளின்மேல்பட்டை வள்ளறகு பிம்பி
மருட்கிறதற்குகரணைக்கிழங்கு காட்டுகணை மேற்குவிடப் பிணக்கிழங்கு
வகைக்குப்பலம்-நூலிலா கைசமுலம்பலம்-நூல்காந்தெலிபருப்பு
ஒமய்யினகைக்குப்பலம்-நூல்காந்தெலிபருப்பு-உபதங்கிப்
பட்டைபலம்-நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு
மல்லி வாய்விளங்கம் கருகுரோகணி கருஞ்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கருஞ்சீரகம்
நுப்புபொட்டி நுப்பு வளபலப்பு கருஞ்சீரகம் அரப்பொட்டி கட்டம்நூல்காந்தெலிபருப்பு
சம் ஏலம் வகைக்குப்பலம்-நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு
கருஞ்சீரகம் அரப்பொட்டி கட்டம்நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு
பத்திரிகா மபுவகைக்குவிளாசுநிடை-உ இவைகளையிடித்துக் குணஞ்
செய்து சீனிபலம்-நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு
கொள்ளதீரும்.

கொன்றை மாலிலிக்கு கொடிவேலி கண்டங்கத்திரி பூதகாப்
பன் சங்கு வெள்ளெருக்கு இவைகளின்மேல்பட்டை தூதகை சமு
லம் வகைக்குப்பலம்-நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு
வெடியுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம்-நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு-நூல்காந்தெலிபருப்பு
ஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

முழங்கால் வாதத்திற்கு

விழிபிழை பின்னாக் சப்பூண்டு ஆவாரையிலை திரிபலை இவைகள்
ஒன்றிவையிடித்து ஒருதனியிடிமுடித்து விளக்கெண்ணையில் வெறு
ப்பி ஒத்தனஞ்செய்து ஆறுநாள் கொள்ளத்தீரும் மலையலியையிடி
த்து அமுரிவிட்டு வதக்கிவைத்து கட்டத்தீரும்

வாதகடுப்பு வாயுவுக்கு.

சங்கம்பேர் முக்கொழுஞ்சி கொடிவேலி பறங்கிபட்டை கங்கு
வாய்விளங்கம் சிறுதேக்கு கொத்தமல்லிவகைக்கு விளக்கெண்ணை-உ
இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற்செய்து அறைக்காற்படியாய்
வற்றவைத்து அதிள்ளிராகுநிடை பிளகுபொடியும் ஒருதாட்டை
விளக்கெண்ணையுஞ்சேர்த்து இப்படி ஆறுவேலை கொடுக்கத்தீரும்.

வாதக்கடுப்பு முடக்குவாதம் மேகவாயுவிற்று.

பறங்கிபட்டை சித்திரமூலம் சங்கு அமுக்காறு இவைகளின்
மேல்பட்டை திரிகடுகு சீரகம் ஏலம்வகைக்குப்பலம் அறை இவை
களையிடித்துச் சூரணிக்ந்து ஒருபடியில் அரைப்படி ஆவிவெய்யம்
காற்பலத்தேனும் எட்டுப்பலம் சீனியும்கட்டி காய்ச்சியிறக்கி அதில்
சூரணத்தை தூயிக்கிவிட்டி வேலையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்க
ளவு கொள்ளத்தீரும்.

அண்டவாதத்திற்கு.

ஒருபடி கருஞ்சீரகமும் பத்து திரிபலையும் தேனிற் குவையுத்து
இந்துப்பு ஆறுபொது கொள்ளத்தீரும்.

முருங்கையில் ஒருசிறு வெந்தயம் வெள்ளுள்ளி சமுற்பருப்பு வகைக்குப்படி அரைக்கால் சர்க்குமிளகு வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகள் மபனமாயரைத்துக் காச்சிகொடுக்கத்தீரும்.

ஆறுபலம்பூஞ்சியை மேற்றேஸ்ஸிசி பிண்டையங்குறுக்கி குப்பை மேனிராறுவிட்டு விரை ஒருபலம் வெள்ளைநக்கம்நூ குவயாவது பட்டையாவது அரைத்துப்போட்டு இரவிற்ப் பனியில்வைத்து காலையி டும்மாலேபிலும் ஆறுபோது சாப்பிட்டுவாத்தீரும்.

தண்டிவாதத்திற்கு.

பிரதண்டைத்தண்டு கோவைத்தண்டு சித்திற்றண்டு இவைவாரை சிதைத்து வ-படி. சாறுபிழிந்து சுக்குமிளகுசுருளாசி வகைக்கு விராக னிடை-நூ அரைத்துக்கலக்கிஇத்தப்படி நூ-நூள் கொடுத்து மெத்தொ ட்டியிலையை பரைத்துத் தண்டிற்றடவத்தீரும்.

சர்க்குவாதத்திற்கு.

தேந்தாய்க்குள் கடுகைப்போட்டு சூடி ஒருசிரட்டை வெந்த யின்பு கடுகைக்கொட்டி புண்ணைக்காயளவு மோசிலரைத்துக் கலக்கி மூன்றுநாள் கொடுக்கதீரும்.

மூக்குறுந்த பட்டையும் சுஞ்சாவேறு எலுமிச்சங்காயப்பிரமா னமரைத்துச் சத்திற்றடவத்தீரும்.

வாகைப் பட்டையையும் சுறுங்குறுவை யரிசியையும் ஒருசிறை யாமிடித்து பிட்டவிதது மூன்றுநாளுண்ணத்தீரும்.

சோளவாதத்திற்கும்.

தழுதாழைநொச்சி வாதமடக்கி இவைகளைமிடித்துச் சலத்திற் போட்டுக்கொச்சி வேறுவிட்டு தோவரில் விளக்கெண்ணையைத் தடவி பிட்டவிதது விடத்தீரும்.

நடுக்கவாதத்திற்கு.

காவெண்ணையடி-உவ. ஆவிற்பட்டை திரிபலை வகைக்குப் பலம்-க வசம்புபலவரை காயம் திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை-நூ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருநாண்டிவித மூன்றுக்குவ கொடுத்து மேலுக்குதடவத்தீரும் பதநிடம் புளிதளளவும்.

வாதமடக்கி கோளிவசம்பு இவைகலின்சாறு வகைக்குப் படி-௨ சிற்றமணக்கெண்டை படி-௧ ஒன்றுக்கலத்ததில் மஞ்சள் ஒருநாண்டி வித மூன்றுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.

உளுந்துபலம்பத்து சேவகன்கிழங்கு பலம்-உ இவைவாரை யிடித் து முக்குறுவி எடுத்துக்கொட்டு மூன்றுபடி யாய்வரவைத்திருத்தி நல்லெண்ணையடி-௧ ஆயின்பால்படி-௪ தகுப்பை வசம்பு சிறுபுள் ளடி அரைக்க இத்துபடி அதிமதாரபசெவியம் சாரடைதிரிக்குடிநு க்குள் வகைக்கு பலம்-௧ அரைத்துக்கலத்து காச்சிவடித்து உடம்பெ ளுக்குத் தடவத்தீரும்.

சுடல்வரதத்திற்கு.

கல்வெண்ணை விளக்கொண்ணை வேப்பெண்ணை ஆநீரெனப் வாத
மாக்கி பின்பிரதி இவைகள் வகைக்குப்படி - வ ஒன்றிற்க்கலத்துடன்
ளி பொதிதலைக்கொழுந்தொழட்டகொக்தான கொழுந்து வகைக்குப்
பலா-க இவற்றுக்கு நஞ்செய்யும் தீப் பிணைகளுக்கு கறஞ்ச உபசாரம்
கறஞ்ச-க கறந்திப்பதப்படி கறஞ்சிமுன்று அ ரத்துப்போட்டு காச்
சிவத்தது இரண்டகாசின-விசம சாப்பிட்டத்திற்கும்.

குமஞ்சாவினையைப் பிட்டுவித்கப் பிழிந்த சாறுபடி ஆரிக்கா
வில் கசுருநிள சு ம ன்விதரஜிசம் கறிதுவெதய ப வகைக்கவிளகனி
டை-க வெதப்பிப்பொடித்து துரி ஒழைமுதல் சாப்பிட்டத்திற்கும்.

வேளைவேர் கறநபநப்பு வெள்ளுள்ளி முறங்கப்பட்டை சுக்கு
வகைக்குமிளகனிடமுன்று இவைகளை சிலைத்து ஒருபடி சலக்திற்
போட்டு அகைக்காநபடியாக வற்றவைத்து ஒருமுறியாதுகொதிந்து
அப்பால் தழுதாழைசாரமப. அகைக்கால் விளக்கொண்ணைபடி பா
காணி ஒன்றுகல்வது கொடுக்கத்திற்கு.

முந்நங்கப்பட்டையை ஒன்று விழிபிராங்காய்ப் பிரமாணமாதந்
து எலுமிச்சமபற்சாறுபடி அகைக்காவிற் கலக்கிக் கொடுத்தத்திற்கும்
கெணைடக்காலவாகத்திற்கு

மாளுசெவிக்கள்ளி அலைசாறறை முண்டகாள் தடவி பின்பு வெ
ங்கீர் குடிக்ககேரும.

இடுப்புவலியைவ முகசீரகட்டிக்கு

முந்நின் ஐயதேதங்காய் பால் பிழிந்து அதில்கெத்தாம சுருஞ்
சீரகம் வகைக்குதேஞ்ச-ந காளகடியிஞ்சித வகைக்குமிளகனிட
இவைகளை கொடிக்கள்ளி பா அலகைக்குப்போட்டு காசி செவ்வு
த்து ஒருதுட்டெடைகொதித்து பதநியமினாகு நீருன்னவும் பாசிப
பபபு சுட்டத்திற்கும்

முலைகடுபடியுபடி மட்டிடைரல் வரதத்திற்குப்புகு.

பாங்கிப்பட்டை திரிமுகு வகைக்குப்பலம-டு இவ்நதச்சுராணி
த்து திரிமுகு வகைக்குப்பலம-டு இவ்நதச்சுராணி
ய்பிலும் வாயுததாத்தகள்ளி பதநியாருண்ணதற்கும்.

இடுப்புவலியைவ முகசீரகட்டிக்கு.

விழிந்தாறும் கல்வெண்ணை ப ளுளவாய்க்கத்திது வேளை முன்
றுக் கலகைக்காபடி விதம முண்டகாள் கொள்ளத்திற்கும்.

பொழுதிக்கத்திற்கு

பிரண்டைபநுராணித்து எருக்கரச்சிட்டு வதங்கி விக்கத்தில்
வைத்து சுட்டத்திற்கும்.

இடுநுக்கு.

சங்கிலிச்சாறும் வெள்ளிட்டபாலும் ஒன்றுக்கலத்து வேளை
ஒன்றிற்கு காற்படி விதம முண்டகாள் கொள்ளத்திற்கு.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௧௩

அலகுப்பூட்டுக்கு.

முருங்கப்பண்டை வசம். வெள்ளைப்பூண்டு பெருங்காயம் இவைகளை கைவேளைசாறுவிட்டுச் சிதைத்துத் துணியில்முடிந்துகாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

எரிவாதத்திற்கு.

இலந்தைநிலையை அரைத்துத் காடியிற்சுரைத்து மத்தாற்கடைந்து அதில்வருகிறதிறையை உடம்பிற்சூச எரிச்சல்மாவும்.

தோள்கடுப்பு.

சிறுபூளைவேர்பலம்-௧ சுக்குமிளகு மஞ்சள் வெள்ளுள்ளி வகைக்குவிராகனிடை-௧ இவைகளை குன்றிமலரிசாற்றிலாவது வுசுநீரிலாவது மயனமாயரைத்து அரக்கரண்டியில் கொதிக்கவைத்து நாலு வேளை பற்றுப்போட்டுப் பிரிப்பங்கிழங்கு மிளகு பறங்கிப்பட்டை சுக்குஅல்லது அரத்தைவகைக்கி விராகனிடை-௨வீதம்பிடித்துஆறு போதுபங்கிட்டு நாழியொன்றுக்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடிதண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபொழுது புளிபுகைதள்ளிச் சாப்பிடத்தீரும்.

நெஞ்சிக்குத்து விலாக்குத்துக்கு.

ஐந்துபலம் இஞ்சியைதட்டிச் சாறுபிழித்தா முறித்தா அதில் கலி-பலம் வெள்ளைப்பூண்டைச் சிதைத்து துணியில்முடிந்து சாறுபிழித்து விறுப்பத்துடன் சாப்பிடவும் இந்தப்படி மூன்றுநாள் ஆறுபொழுது கொள்ளத்தீரும்.

அதில்திராவிட்டால் உப்பிலானிலை ஒருபிடிசுக்கு மிளகு வகைக்கிவிராகனிடை-௨ சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் அரைக்காற்பலம் வெள்ளுள்ளியை சிதைத்துப்பிழித்த சாற்றைவிரவிர் குட்டுடன்சாப்பிடவும் இப்படி ௬-பொழுது கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

கடுகு வெள்ளுள்ளி இவைகளை வகைக்கு-௨ கொட்டைப்பாக்குப்பிரமானம் அரைத்து கொஞ்சம் பழம்புளிகூட்டி மசஞ்செய்து காற்படிவீதம் மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

உள்ளங்கையுளத் துணியில் இருபுறமுஞ் சுண்ணாம்பு தடவிர் சட்டியிற்போட்டுத் தியெரித்துச் சாம்பலானபின். மிளகு பூண்டு எருக்கம்பூகொடித்து வகைக்கி விராகனிடை-௨ போட்டு வறத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துச் சாப்பிடத்தீரும்.

மூச்சுக்குத்து முலைக்குத்துக்கு.

உகாயிலையும் உப்புசுசுக்கி மூன்றுவேளை தடவ மூச்சுக்குத்து தீரும் முக்கரைக்காரனை நிலையும் உப்புங்கசுக்கி மூன்றுநாள் தடவ முலைக்குத்தும்நீங்கும்.

தரப்பு மீடிக்கு.

உள்ளிற் கொடியையும் விளர்க்கென்றையும் ஒர் உறையா மக்கலகது
கா.சி நமர்ப்புரிபெய்த பூசுவழித்து விடத்தீரும்.

என்னங்கால் நுகந்துச் சூ.

தான் அபிமானம் குவிந்ததன்விடில் அமைத்து உள்ளங்காவிற்
படவாசுபுரத்தே தயங்குவாக்குத் திறம் நீர்த்தங்கனமாறும்.

வாழ்த்துக்குத் தயிர்.

இரண்டை கொடுத்திருந்த சருக்கு சிற்றமுட்டி இளைக்காநின்
தொல் லாக்கப் பட்டம-தி துத்தது துணிநிதிப்போட்டு எட்டெ-ரன்
மாம் வற்றனைத்து வறுத்த புலிநிலவெண்ணை எருக்கம் பார்ப்புச்
சாறு வலார் பட்டா கடுவப்பெண்ணைபடி-உருட்டி திரிநரு
முமர் வெள்ளைகள் வரம்பு எனம் மஞ்சள் வகைக்குப் பட்டம்-க துக்
துப்போட்டுத் தார்க்கெழுத்து தலைமுழுவதரச் சிவவாதம் திபிர்வா
தம் வார்ப்பு வார்ப்புப் படுத்கிர் துத்து மண்டையிடி மேசை
கொடுந் து வாரானதுபெத்த திவத்தில் உப்பு டாவி புக்கையில் தள்
ளாம்

பாவதளிமுதற்காறு அழைச்சாறு கல்லெண்ணெயெண்ணாட்டு
ப்பாலை பனைக்குகாழி-உலுண்டியக்கால்னு அருகிசைக்கோட்டம் சதுர்
ச்சாநம் சடாமாந்ரில் பந்தாந்தாசு வெட்டியேவ் ஐதவேபோலேர்
வினாமிந்ர்வேவர் கன்னாநி சிற்ற முட்டா கோலாநம் கொங்காந்ரீக்
கிரங்கா சதுபணை அருகவகொநிச்சிழங்கு குங்கிலியம் திரிபலை கஸ்
லாநி மனாநிடாந்ரீசுமாய்வணை நூதனா-ந அனாந்ரூபாட்
தந்தாநிசைச்சாறு கல்லெய் தட்டித் துந்ரீசாசுதிலை ஐதாநிலம் கொ
ஞாந்ரீசைச்சாபிபித்தவகாசு கொலிநவாது முதலான சதலவாது
முதலாம்

[illegible]

அப்படியே நடவடிக்கை - துன்பமாளித் சிவாழ்ந்தெகத்தரி
துன்புதிருநகரின் கிளையி - நடவடிக்கை வாய்க்கிளங்கும் கரு
துன்பத்தை விடாமல் வெந்தாய் துன்பியி நினைபு சந்தையுதற்குப்
தொண்டிதருகிற - தாய் தந்தையின் தகவல் தொலைவிட
நினைபுதருகிற கருநகரின் கிளையி தொண்டி தொண்டி
தொண்டி தொண்டி தொண்டி தொண்டி தொண்டி தொண்டி
தொண்டி தொண்டி தொண்டி தொண்டி தொண்டி தொண்டி

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௧௫

தான்வெய்தரைத்துப் போட்டு கார்சியடித்து உடம்பிறந்து நல்ல முழுவிவரப் பாரிவாயு முடக்குமுதலான வாதமுத்திரம்.

குங்கிசியம் பலம்-௧ பிழங்காய்செல்லிசேவர் ஆமணக்கின் பருப். விஷ்ணுகாந்திசேவர் சுருஞ்சிரகம் வரைத் துப் பலம்-௧ மஸ்தூரி மஞ்ளான்பலம்-௨ சிரகப்பலம்-௩ சதுரபாகஸ்ஸிப்பால் சேர்-௨ நல்லெண்ணெய்-௨ இவைகாரசியடித்து ஒருநாளை உன்னுக்குந் கொடுத்த உடம்பிழம்பூசு ககோணிதவாதம் வாயுமுதலானதுநிறும்.

தழைவிழுதுச் சாறுபால் நல்லெண்ணெய் வரைக்குப்படி-௨ நன்றாய்க்கலந்து அதில் மூங்கிலில் பித்தில் சிற்றமுட்டி விநாயிசக வரைக்குப்பலம்-௩ தக்கோலம் வெட்டிசேவர் தேவதாரம் சந்தனம் கோஷ்டம் செம்புளர்ச்சை அதில் அரைத்தை அமுங்கமு சாய்விதாலி குங்குமப்பூ அதிமதுரம் நன்னூரி கச்சோலம் மயமஞ்ளாந்த நுப்பை சதுர்ராசம் வரைத் துர்கழஞ்சி-௨ உரைத்துப்போட்டிற் காய்சி வந்து முழுவிவரக்கோணிதவாதம் வாயுமுதலானதுநிறும்.

கள்ளி தாதுதாறை எருக்கு ரொச்சி இவைகலின்ராறு வரைத் துப்படி-௧ நல்லெண்ணெய்-௧ கலந்து அதில் செம்புளர்ச்சை அதில் கோஷ்டம் சுக்கு சாரணைசேவர் கொடுசேவி திப்பிசெழலம் வசம்பு காட்டுமுருங்கை பூனைசேவர் குங்கில் திந்துப்ப அசுவகெத்திக்கிழங்கு இவைகளை ஒர்க்கிறையாய் இடுத்து வடிசுட்டின ரூணம் படி - ௧வ கூடப்போட்டுச் கார்சிவடித்து உன்னுர்க்கொடுத்து உடம்பிழும் பூசி முருக்கக்கன்னவலி காதுகோய் கழுந்துபிடிப்பு திமிர்வாதம் கடுப்பு தோள்வலி தனுவாதம் துடைவலி பக்கவாதம் எங்கும்விடி வலிக்கும் வாதம்முதலான சகலவாதமுநிறும்.

மாவிலிங்கி ரொச்சி ஊமத்துகழற்சி முருங்கை சிற்றமணக்கு விழி இலைக்கள்ளி தாதுதாறை சதுரக்கள்ளிமுன் விஷி இவைகலின் சாறு எட்டிப்பழஞ்சாறு நல்லெண்ணெய் வரைத் துக் குறுணி ஆவிநீர் வெள்ளாட்டுநீர் வரைக்குப்படி-௧ தாதுக்கள்ளி எருக்கு இவைகலின் வரைக்குப்படியறை எட்டிவினாபலம்-௧ அரைத்துப்போட்டு ஒன்றுக்ககலந்து கார்சிவடித்து உடம்பிழம்பூசு முருங்கவாதம் என் பதுநிறும்.

வாதமோசப்படலம்-முற்றிற்று.



பித்தரோகப் படலம்.

அதாவது என்னோமும் மயக்கமுண்டாகி கபாலத்தைப்பற்றி
மூளைகெட்டு நீர் அதிகரித்து ரோகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

மன்னுலகத்தோரான மானிடாழியவென்று
திண்ணமாபுள்ளவேதத் திரட்டிணையாய்ந்துகன்றும்
வண்ணமாடித்தத்தாலே வந்ததோர்கோனைய்க்கண்டு
சண்ணாமாமுனிவர்தாமும் கழற்றினர்கருதியாமே.

பித்தவரட்சிக்குணம்.

தலைகனக்கும் உடம்புலகும் தாதுகெடும் நிப்போல் அபான
மெரிந்து மலமிரங்கும் புத்திமடிந்து மறதியுண்டாகும் மனதில்
தோன்றுதெல்லாந் தோன்றும்.

சொர்செங்குநீர்சாறுசுறுணி ஆவீன்பால் படி-க நெய்படி-உ
கலந்து அதில்மல்லி சதகுப்பை அதிமதூரம் சண்பகப்பூ கோஷ்டம்
சந்தனம் பிரகம் ஒமம் சத்திச்சாணைக்கிழங்குளம் கற்கண்டுவகை
க்குக்கழஞ்ச-ரு ஆரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்
றுக்கு ஒருகாண்டிவிதம் ராப்பிட்டு பித்தத்திற்காகக் சொல்லிசிறுக்
கிற தயிலங்கனி லொன்றைத்தேய்த்து ஸ்கானஞ் செய்யத்தீரும்.

இரத்தபித்தக் குணம்.

மூக்காலும்வாயாலும் இரத்தம்விழும் உடல் தணல்போற்காய்
ந்தும் வெளுத்தும் காக்கை அயரும்.

உவாத்நி.

ஆவீன்பால்படி-அ நெய்படி-ச வெள்ளறுதுச்சாறுபடி-க நன்
றுய்ச்சலந்து அதில்லவம் விவாமிச்சம் மஞ்சிட்டி செவியம் செங்கு
நீர்க்கிழங்கு தாமரைவளையம் இவ்வங்சம் சன்னலவங்கப் பட்டை
நன்னூரிவேர் வகைக்குக் கழஞ்ச இவைகளை இளநீரி லினைத்துப்
போட்டுக் காச்சிவடித்து நானொன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதம் வாயா
லிரத்தம் விழநீரும் பூங்கில்நெய்யிட மூக்காரிரத்தம் வருசதும்
காதில் விட்டடைக்கக் காதாமிரத்தம் வடிசதுந் தீரும்.

தேற்றுவிரைபடி அரைக்கால் புழுங்கலரிசிபடி-வ இவைகளை யரைத்து ஆவின்பாஸிற்கலக்கி கழுநாச்சி ஒருவிளாங்காய்ப் பிரமா மாணம் பனங்கருப் பக்கட்டியும் ஆறாக்கு நல்லெண்ணெயுஞ் சேர்த்துண்ணத்தீரும்.

சிறுகிரைவரைப் பச்சரிசிக்கறழீர் மண்டியால் அரைத்துத் தேனிற்குமைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கைமிகை விலாமிச்சம்பைர் வெட்டிலேர் முத்தக்காசு மாதுகைப்பறப்பு முசுமுசுக்கையில் இவைகளை ஒர்நிறையாய்விடாமுஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

பித்தவெறிக்குணம்.

எலுமிச்சம்பழம் முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் தாழைவிழுது இவைகளின்பாது ஆறுமாதத்திபகாடி இவைகளை ஒர்நிறையாய் சலந்து அதில் அரப்பொடிகார்தம் மிளகுசிட்டம் பலகரை இவைகளின்பற்பம் வகைக்கு விராசனிடை-க போட்டு வேகைஒன்றிற்கு காற்படிவீதம் காந்தூன்றிற்கு இருவேகையாக ம-நாள் கொடுத்து உச்சிமுதல் உள்ளங்கால்வரை களிமண்ணை பூசுவைத்து மாலைநேரத்தில் சிரசில் முப்பது எலுமிச்சம் பழத்தைப் பிழிந்து தேய்த்து நூறுகுடஞ் சலத்தைவிட்டு நீராட்டிவரத்தீரும்.

ஷை வியாதிகண்டவுடனே இப்படிசெய்யமானும் நாட்சென்ற தாயிருந்தால் ஷைமருந்தைஒருசாமம்செப்புபாத்திரத்திலாவதுபித்தகை பாத்திரத்திலாவது வைத்திருந்து அப்பாற் கொடுத்துவரவும்.

இந்நேரமும்கழுநாடும் ஒர்நிறையாய்கலந்து வேகைஒன்றிற்கு-வ படிவீதம் ம-நாள் கொடுத்து ஆதளையிலையும் முத்தெருக்கஞ் செயியும் ஒர்நிறையாய் வருஷத்துகாடிவிட்டு இடித்து உச்சிமுதற் பாதம்வரை உடலாதிசயத்தமும் பூசுவைத்து மாலையில் நீராட்டிவர நீங்கும்

கோழிமுட்டை-செ அவித்திற் சல்லும்பெரிக்கி நுண்ணி உப்பங்குட்புதைத்து மறுதினமுதல் தடவையொன் றுக்கு ஒருமுட்டை அவிக்கெடுத்து உப்பையுரித்திரசாப்பிட்டு ஒருசாமத்திற்குப் பின்பு தண்ணீர்குடிக்கவும் இந்தப்படி ஆறுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவின்பால் பழஞ்சாறு முகைப்பால் ஆவிர் முசுமுசுக்கைச் சாறு கொடுப்பைச்சாறு வகைக்குபடி-ச நல்லெண்ணை படி-க ஒன்றம்கலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம்எலம் வாய்விளங்கம்சீரகம்சந்தைம் வகைக்குபலம்-க கோவைமிகை பாறநாட்டிப்போட்டு பதமாய்ச் சாத்திய சூது கொடுத்திடுவாடப்படுத்தென்றும் உடம்பு

விட்டு மோருமன்னமும் கொடுங்கவும் இப்படி ஒருமண்டலஞ் செய்
பத்திரும்.

உப்புரினகு எருக்கம்பருப்பு தும்பை துளசிமுறுக்கு வெற்றி
லை இவைகளைத்தட்டி நாகியில் நிறிபஞ்செய்தாலும் அல்லது இலுப்
பைபனைப்பவையும் சீக்காயையும் வெற்றிலையையும் தட்டி நாகியிலும்
கண்ணிலும் பிழிந்தாலும் திரும்.

இரண்டுதேங்காய்ப் பிரமானம் மருதம்பட்டையை அரைத்து
குறுணி வெள்ளாட்டுநீர் கரைத்துவைத்து முக்காடுபோட்டு
ஆவிபிடித்தப்பால் ஓன் அக்காக்கல்லு உலையில் பழுச்சக்காய்ச்சி
ஒவ்வொரு கல்லாய்ப்போட்டு ஆவிபிடிக்கவும்.

பித்தளரிச்சலுக்கு.

சீர்தில் ஆடாசோடை கரிப்பான்கற்றை இவைகளின் ராறு
வகைக்குபடி-௨ நல்லெண்ணெயி-௩ ஒன்றுக்கல்லு அதித்திப்பி
லி மிளகு கருஞ்சரகம் அசமதாகம் நஞ்சரகம் வாலுளுவையரிசிஏகம்
லவங்கம் சிறுதேக்கு அகிலியம் செண்பகப்பூ மல்லி லவங்கப்பட்ட
டை அதிமதுரம் செவ்வள்ளிக்கொடி சடாமாஞ்சில்மஞ்சிட்டி ரெஞ்
சந்தனம் வகைக்குசுறஞ்ச-௩ தான்றிக்காய்-௨ கடுக்காய்-௩சுரெல்லி
வற்றல்-௩ கூவினா குருகெதாட்டி நன்னூரி கிலாமிச்ச வெட்டிலேவர்
இவைகளினவேர் வகைக்குப்படி-௩ சுக்குமருஞ்ச-௩ இவைகளரை
த்துப்போட்டுக் காட்சியிடுத்து ஒருதேதாலா வீதம் உட்கொண்டு
நாலுதினத்திற் கொருவிளாச ஸ்நானஞ்செய்து வரத்திரும்.

பித்தமயக்கத்திற்கு.

நாபுருகியரிசிபை கழுதைப்பாசி ஸைந்துக்கொடுக்கவும்.

பித்தத்திலெடுத்தாகலோதந்திற்கும்.

ஒருபடி அதுபிசம்பரர்சாற்றில் ஐந்துபலம்சீனிசர்க்கரையும்
கறி-கோழிமுட்டைபுடைத்து குதம்பிபாறு காசி வைத்துக்கொ
ண்டு வேலையொன்றற்கு ஒரு கண்ணி விதஞ் சாப்பிட்டு அலுமிச்சம்
பழர்சாற்றில் சீவிநகரத்தை பொடித்துப்போட்டு கொதிக்கவை
த்து பிரசிலும் உடம்பிலும்சீர்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரத்திரும்.

முரமுருக்கை சூலத்தை ஆவின்பால் விட்டுவிடித்து பிழிந்தந்
சாறு குறுணி இஞ்சிச்சாறு கழுதைப்பால் வகைக்குப் படி-௩ ஒன்
ருக்கல்லுத்தில் கடுக்காய்த்துள்-௩ அவிக்கிண்டி குருகெருகிற சம

வயித்தியசாரங்கிரகம். ௩௧௯

யத்தில் ஒருநிதங்காய்ப் பிரமாணம் அலின்வெண்ணையும் கூ-பலம் கருபுருசுட்டியும் அரைபலத்தே நுகலகது லேகியருவந்து வே வேயொன்றில் ஒருவாமிச்சங்காயங் சாப்பிட்டுவரசதற்கும்.

அவானவேர்ப்பாட்டைஒரி லக்தாமரை சித்தாய்க்கெல்லுநிற் வேர் சுற்றமுட்டி இலவம்வே வேலிப்பகுத்திவேர் நரிபயிற்றங் கொடி நன்னுரிவே விலாநிர்கவேர் வளைகுடுப பலம்-௨ கங்ககா எலம்சடாமாநிலை ரா ராமத்தேவதாய் வளைக்குப்பலம் அரை இலவம்வித்தாநி கு லவம் வித்தாநி கு லவம் வித்தாநி சினி பலம் ரோந்தய திரிசுமாய் கொரிந்துவா நிற்கும்.

சித்தாநமை பித்தகமகி லிப்பு வாய்ப்பதற்குள் அனோகியம்வாந்நி அகிமநுதம் ரோஷ்டம் பாடுகிட்டு எலம் கெல்லிபருப்பு சடா மாடுசில திரிசுமாய் திப்பிசுமாய் பர்வைக்கந்நுடம் ராநனக்கிராய்பு தாய்ப்பபத்தி சீரகம் சிமாயாபிந இலவசன் பர்வையாய் ருச ணித்து அந்நுரிக்கட்டி திரிசுமாய் சாப்பிட்டு இசனடியில் வருகிற தயிலத்தை முழு கெலந்தும்.

கெல்லிக்காய் முடிந்ததை யிதில் பொன்னுங்காவி இவைக ளின்சாறு கல்லெண்ணை அலின்பால் வளைக்குப்பலம்-௩ லுன்றுப்க் கலந்ததில் முத்தக்காய் லிபுடாம் எலம் சாதனம் சடாமாடுசில் சன்பாய்நு வலங்கம் திரிசுமாய் வளைக்குப்பலம்-௪ அலின்பாசில் அரைத்துப்போட்டு காசகெடிந்த முழு கெலையும்.

பித்தகாசைசத்தி மேலிவப்பாசத்திற்கு.

கெற்பொய் பாசிப்பய ளின்வம் வேர்ப்பாட்டைமூக்கலேர்ப் பாட்டை எலர்கெல்லி டர்லிவளைக்கு விரகனிடை-௧ மயானகாய்ப் பொடித்து வ-பு இலாபோட்டுக் காறபடியாய வற்ற வைத்து சல்-என் சாப்பிட்டுத்தற்கும்.

இலவம் அலின்பாடுப் ருளவாய்க்கலந்து அதில் பாசிப்பய னும் சாதனம் கெற்பொய் சமமாபிசுமாய் மாபுவாய்நுப்போ ட்டு பாரும்பாற்காசசி சனிகலந்து பத்தகாருண்ணைதற்கும்.

பித்தகாயகை எரிவுவாட்சுக்கு.

சித்திற்றன்று அகிமநுதம் ரோகம் எலம்லாங்கம் கூகைநீர்வைக க்குப்பலம்-௪ அலிபலம் அரை இவைகளைப் பொடித்து ஒருபு- அலிகெய்ந் போட்டுக்காச்சி வேகையொன்றிற்கு ருளன்-௪ வதம் உண்ணத்தற்கும்.

எலம் வலங்கம் திரிசில கெல்லிவற்றல் அகிமநுதம் விலாநிச் சர்வேர் வெட்டிவேர் இலப்பைப்பூ இவைகளை ஒர்சிறையாய் ருச ணித்து திரிசுமாய் சாப்பிட்டுத்தற்கும்.

பித்தமயக்கம் பிறல்ஈறுபெறுப்பு காங்கைவாந்தி ரோகை

பிற்றபித்தத்தி வெத்தெரோகங்கட்கு.

எது பிச்சம்பரர்சாறுபடி-க சீனிபலம்-கஉ கோழிமுட்டைவெள் ளைக்கரு பலம்-க இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சி அதில் சக்கு எலம்சீரகம் அதிமதுரம் தெற்பொறி தெல்லிவற்றல் வகைக்குபலம் க-வெதுப்பிச் சூரணித்துக்கண்டி மெருகுபதத்தி லிர்க்கவைத்துக் கொண்டு வேளை ஒன்றிற்கு ஒருகோட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டி வரத்தீரும்

பித்தமீறல் கிறுகிறப்பு பித்தவெட்டை விடம்பெருவிற்கு.

சுக்குபலம்-உ மிளகுபலம்-உ திப்பிலிபலம்-ரு கூரைநீர் எலம் லவங்கம் வகைக்கிபலம்வரை இவைகளைவெதுப்பி சூரணித்து சீனி பலம்-கஉ கூடச்சீர்த்தம் திரிகடிவீதம் உண்ணத்தீரும்.

கற்றாழை சிந்தில் கொடுப்பை கழுதத்தொண்டிவைகளின்சாறு வகைக்கிபடி-க ஆயிரெய்ப்படி-க அதிமதுரம் முத்திரிப்பழம் கூரை நீர்ச்சந்தனம் வகைக்கிபலம் ரெடி பாசிலகைத்துப் போட்டுக்காச்சி கடுகுடன் வேளையொன்றில் ஒருகாண்டிவீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தவாபுவுக்கு

மூக்கரைசராரணைவேர் குழும்முளகை வெதுப்பிபொடித்தச் சூரணமும் வகைக்கி விராகளிடை-உவ சீனி விராகளிடை-சஉ ஒன் றுயக்கலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

சுத்திசெய்த சிவதைவேர் திரிகடுகு இவைகளை ஒர்ஈறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குரிசர் சக்கரைகலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தத்தை வார்த்திசெய்ய.

அழிஞ்சிவேர்பட்டையை அரைத்து சமற்காமளவு வெந்நீரில் கலக்கிக்கொடுக்கப் பித்தம்வாந்தியாகும்பின்புதுளிர்ந்ததண்ணீரில் ஸ்ரானஞ்செய்து மிளகுநீரோர் ஆரனவ்வொள்ள பித்தவாந்தி யாகும்.

பித்தம-கஉ கைகால்ளிவு வுடம்பெரிவ வெட்டை

வாட்சிதாகம் பித்தத்திற்கும்.

குமரிச்சாறுபடி-௪ சிறுகிறை பொன்னைகளினி சன்னிவிட் டான்ஸிறங்கு தாமரைவிழங்கு துறுவளை இவைகளின்சாறு பால் இளநீர் வகைக்குபடி-௩ ஆயிரெய்ப்படி-௪ ஒன்றிக்கலந்து அதில் எலம் லவங்கம் சாஸ்திரபேதி அதிமதுரம் பச்சாச்சந்திரம் வசவா சி திரிபலை நாகப்பூ சுறம்பிசின் பச்சை சண்பகப்பூ கோஷ்டமாக சோல மாமஞ்சள் சந்தனம் கலைக்கொம்பு மருதிப்பு புணுருசட்டம் விவாமிச்சம்வேர் சன்னி வெட்டிவேர் முத்தங்காச கோரோசனை குங்குமப்பூ வகைக்குபலம்-௩ அரைத்துப்போட்டுக் காப்பி வடி த்து வேளையொன்றில் ஒருகாண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் உட ம்பு புஷ்டியாகும் தேகத்தில் குளிர்ச்சியுண்டாகும்.

பித்தகாசம் பித்தகாங்கைபிதற்றில் பித்தத்தின்பேரிலெடுத்த
சுவாசகாசம் மேகவெட்டை வரட்சிக்கு.

முத்தின சீர்திற்பண்டு பலம்-உயி கோவைத்தண்டு வேப்பம்
பட்டை முள்வி சிற்றுமுட்டி செந்தொட்டி கோடச்சாலை வகைக்கு
பலம்-௫ இவைகளைபிடித்து ச-மாக்கால் சலத்திற்போட்டு நாலில்
ஒன்ஒப் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவினெய்படி-ச சாணிப்பால்
முலைப்பால் கருப்பஞ்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௧ கூடவிட்டு
அதிமதூரம் முர்ரிப்பழம் கடுகுரோகணி மல்லிசந்தனம் சிறுதே
க்கு சடாமாஞ்சில் விலாமிச்ச பேரிச்சம்பழம் வேப்பிரீக்கு கோஷ்டம்
சிறுநாகப்பூ கடுக்காய் சிற்றாத்தை சுற்கண்டு வகைக்குப் பலம்
௨ இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளைபொனறு
க்கு ஒருகரண்டிவிதமுண்ணவும்.

அரோசிபம் அன்னதுவேஷம்மூதலானதற்கு.

எதுபிச்சம்பழக்கை நாலாய்க்கீழி அதில் திரிகடுகு ஒபம்காடம்
வகைக்கு வ-பலம்விதம் பொடித்தவைத்து மூன்றுநாள் காலைநில்
ஒவ்வொருகழஞ்சு சாப்பிட பித்தவாயு கிறுகிறப்பு நெஞ்செரிவு
வாய்நோல் வெள்ளோக்காலம் அன்னஞ்சகியா திருத்தல் தீரும்.

பஞ்சகாரை அதிமதூரம் வகைக்குப்பலம் - ௨ இஞ்சிபலம் - ௫
எலம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-௧ குரணித்து திரிகடியளவு ஆவிந்
பூலில் ம-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

பித்தத்திற்கு.

இஞ்சிதிரிகடுகு எலம் அதிமதூரம்சீரகம் சுர்கனம்வகைக்குவிரா
கனிகை விசிதம சிதைத்து ஒரு படி நீர்போட்டு அரைக்காற்படி
யாய் வற்றவைத்திடுத்து சீனிசலந்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

எதுபிச்சம்பழச்சாற்றில் சீனிசலந்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீனி பலம்-ச இஞ்சி சுக்கு வகைக்குப் பலம்-௩ சீரகம் எலம்
வகைக்குப்பலம்-௧ அதிமதூரம் பாசிப்பயறு வகைக்குப்பலம்-௨ இ
வைகளைவெதுப்பி பொடித்து திரிகடியளவு நெய்நிற் கொள்ளதீரும்.

அதிமதூரம் நெல்லிவற்றல் எலம் இஞ்சி சீனி சுக்கு விலாவோ
இவைகளை ஒர்கிறையாய்பொடித்து அதற்கு சிகர் நெய்பொரியுஞ் சீரகத்
தூளுஞ்சேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற்கொள்ளத்தீரும்.

சீரகம் நெல்லிவற்றல் எலம்இஞ்சி சீனி சுக்கு விலாவோர் இவை
களை ஒர்கிறையாய்பொடித்து அதற்கு சிகர் நெய்பொரியுஞ் சீரகத்
தூளுஞ்சேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற்கொள்ளத்தீரும்

சீரகம் நெல்லிவற்றல் எலம் இவைகளை ஒர்கிறையாய்ச்ஞரணித்
து அதற்குப்படாத சீனிசலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற குழப்
பிக் கொடுக்கத்தீரும்.

ஆடாசிகாடைதோல் முத்திரிப்பழம் வகைக்குப் பலம்-௧ ஒரு படி தண்ணீர்போட்டு ஆரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் அக்ரோகாரம் விராகனிடை-௧ பொடித்துப்போட்டு கொடுக்கதிறும்.

எலுநிச்சம்பழச்சாறு துளசிச்சாறு வகைக்குப் படிமாகாணிதூண் ருய்க்கலத்து அதில் சீனிசலத்து கொள்ளத்திறும்.

கூகைச் சிப்பிவி அகிமதூம் சித்திற்சர்க்கரை சடாமாஞ்சில் வால்நிளகு சேரிச்சங்காய் சேரம் வகைக்குப் பலம்-௧ ஆரணித்து அதற்குப் பாதி சர்க்கரை கூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் இரண்டு காழியும்சாப் பிட்டுத்திறும்.

பித்தரோகத்திற்குத்தயிலம்,

ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப் படி-௧ சீர ரொங்கழிச் சபான் னங்காணி சாமரைக்கிழங்கு சிலப்பனைக்கிழங்கு வெற்றிலை வெட்டி வேர் விவாமிச்சம்பலேர் எலுநிச்சம்பலேர் எலுநிச்சம்பழம் இவைக டின்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப் பலம்-௧ ஒன்றாய்க்கலத்து அதிலெலிா ச்காய்ச்சத்தனைப் பலம் சாத்திர்போதி தக்கோலம் கெற்பொய்ச்சோம முத்திரிப்பழம் வவஞ்சம்எலம் சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ பச்சைச்சோ ளம் கோஷ்டம் வகைக்குப் படி-௧ அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுநிலைப் பித்தசாரமும் மேற்காட்டிய பித்தரோகங்களுக் ிதிறும்.

கற்றைமடல் தாழைநிறுது சித்தில் கர்ப்பூரவல்லி குங்குதொ ட்டி இவைகலின்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி-௨ ஒன்றாய்க் கல ன்று அதில் சிறுநெஞ்சு எலம்எலவங்கம் சேரம் சர்க்கரை சண்பகப்பூ திப்பிலி திப்பிலிநிலம் சதகுப்பை சாதிக்காய் செம்பாழநீர்க் கிறங்கு செவ்வள்ளிக்கொடி சடாமாஞ்சில் சேவதாரம் வகைக்கு விராசனி டை-௨ அரைத்துப்போட்டுக் காய்சிவடித்து முழுசுப்பித்தவெற்றிது கிறப்படி வைகாலெர்வு பிரமேகத்திறும்.

சரிப்பான் இளி சாலைப்பிலை எலுநிச்சம்பழம் பொருசலை கொடுப்பை பொற்சீதில் முடிமுடிநக இவைகலின்சாறு நல்லெ ண்ணை ஆவின்பால் வசு சர்க்கரை-௧ ஒர் டிப்புகலத்து நிலாச்சாய் சர் தனைத் தேவதாரம் சிப்பிப்பாபட்டை பூலக்கிறங்கு வெட்டிவேர் வி வாமிச்சம்பலேர் சிராசுபு லில்வவேர் எலம்சாதிக்காய் முத்திரிப்பழம் ரொஞ்சர்க்கரை வகைக்குப் பலம்-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்சிவடித் து அதில்புலகுாய்வாறு வகைக் கலிராகனிடை-௧ கலத்துவைத்துக் கொண்டு தலைமுழுநிலை பித்தத்திற்றிறத்தரோகங்கள் சரித்திறும்.

சரிப்பான் கெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப் படி-௧ ஆவின்பால்படி- ௧ ஒன்றாய்க்கலத்து அதிலாதுமம் பலா-௧ அரைத்துப்போட்டு பெரு குப்பத்தில் வடித்து முழுநிலைச் சரலமுத்திறும்.

கெல்லிக்காய் சித்தில் குமரி சரிப்பான் சீர செக்கழிச் இவை சலின்சாறு வகைக்குப் பலம்-௨ நல்லெண்ணைபடி-௨ ஆவின்பால்படி-௧

ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதரம் பலம்-௪ அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து முடிக்கவரத்தீரும்.

சித்தரோகப் படலம்-முற்றிற்று.

சிலேத்மரோகப்படலம்.

அதாவது சிதளமதிகரித்து எந்நேரமும் உஷ்ணம் உண்டாகிச் சூடுபோற் காண்பித்து சலத்தைப் பெருக்குதலாம்.

விருத்தம்.

திருநுனிவர்லாகடந்தைத் திறமாயாருங்கண்டறியச்
செருஞ்சேத்மரோகவிதத் தெளிவாய்தொன்றாற்றறுதொகை
சாருமபலநூலாராய்ந்து சதுராய்ச்செய்துபிணியகல
நேருவபித்தியசாரமென நெடியவரைத்தருநாலே.

மேற்படி ரோகக்குணம்.

மூலத்தில் அக்கினி யதிகரித்துக் கபாலத்திற் பற்றி இரத்தம் வற்றி தாதுகெட்டு நீரேறி ரெஞ்சிகற்பறிண்டாகி இருமல் இளைப்புக்கண்டு உடல்வற்றும்.

கிவர்த்தி.

தூதுகோபலம்-உயி முள்ளி கண்டங்கத்திரி சிறுநீர்நீர்சோறி ஆடாதோடை மிளகு கங்காய் திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-௪ இவைகளை யிடித்து இருதுணிநீரில்போட்டு கசு-லொன்றாய் வற்றவைத்திடித்த தில் ஆவின்பால்படி ரெய் வகைக்குப்படி-௨ கூடவிட்டுத் திரிகடுகு திரிபலாதி தாளிசப்பத்திரி கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் விளங்கம் கருஞ்சேரகம் வால்மிளகு சிற்றரத்தை பேரரத்தை ஏலம் கிராமபு சாதிக் காய் சாதிப்பத்திரி வகைக்குகழஞ்ச-௩ ஆவின்பாலாலாட்டி மெழுகு பதமாககாச்சிவடித்து ஒருகாண்டிவிதம்மண்டலங்கொள்ளசிலேதம ரோகம் கசு-ம் தீரும்.

கண்டங்கத்திரிசமூலம் பலம்-௨யி சிறுநீர்நீர்சோரி நிலவாளை தூதுகோ சங்கமவேர் வகைக்குப்பலம்-௩ இவைகளை இடித்து தூணி நீரிற் போட்டு கசு-ல் ஒன்றாய்க் காச்சிவடித்து அதில் ஆவினெய் படி-௨ கூடவிட்டுத் திரிகடுகு திரிபலாதி ஏலம் அக்கிராகாரம் கிராமபு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி வளங்கப் பட்டை சிற்றரத்தை சேரகம் ஒமம் வகைக்குக் கழஞ்ச-௩ ஆவின்பாலால் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாக காச்சிவடித்து ஒருகாண்டிவித மண்டலங்கொள்ளசிலேத்மரோகம் கசு-ம் தீரும்.

செம்முள்ளி சங்க ஆடாதோடை இவைகளின் வேர்கள் ஓர் நிறையாயிடித்துப் பாண்டத்திற்போட்டுக் குழித்தயிலிறக்கி நாழி யொன்றில் ஒருளிராகனிடவிதம் தேனிற்கலந்து கொடுக்க மேற்படி ரோகங்களுக்கும்.

சங்கம்வேர் பலம்-௫௦ கண்டங்கத்திரி பலம்-௫ சீழ்க்காய் செல்லிவேர் பலம்-௨௦ தூதுகோவேர் பலம்-௧ இவைகளையிடித்து எட்டுமசுக்கால் தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றும் வற்றவைத்துவடிக்கடிப்பாவுதாச்சி அதில்அரத்தை திப்பிலிபலம்-௧ கனகசீர்எலம் லவங்கம் பச்சைசீரகம் ஒமம் பெருங்காயம் சிறுதேக்கு கற்கடகச்சிங்கி திரிபலை வகைக்குபலம்-௨ பொடித்து தூளிக்கிண்டி. அறம் கடுகு மிளகு இவைகளின்பொடி வகைக்காழாக்கு சக்குபடி-௧ இவைகளைத் தனியே தூளிக்கிண்டி தேன் செய்வகைக்குபலம்-௧ விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமானம்ஒருமண்டலங்கொள்ள சிலைக்கம்ரோகம் ௪௪-௨ள்ளுருக்கி சோகையும்மீங்கும்

ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரிதூளி வகைக்குபலம்-௧இடித்து ௧-படி தண்ணியிற்போட்டு ௨-படி யாய் வற்றவைத்துக்கொண்மநாழி யொன்றுக்கு அரைக்காற்படி கியாழத்தில் திரிகடி திப்பிலிப்பொடித்துவிச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திரிகடுகு சீழ்க்காய்செல்லி சிறுதேக்கு கண்டங்கத்திரிவேர் சங்கம்வேர் செல்லி வகைக்குப்பலம்-௧ இடித்து இரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டு அரிக்கால்படியாய் வற்றவைத்தேழுகாள் கொள்ளத்தீரும்.

பவளம் அரிதாரம் கடல்உரை இவைகளை ஒர்கிறையாய்க் கல்வத்திட்டுப் பழச்சாற் றலரைத்துத் தூணியில்லாட்டி உலர்த்தி ஏழு நாள் புகையிடிக்கத்தீரும்.

கண்டங்கத்திரி சமூலம் இடிந்தசாறு அளினெய்வகைக்கு நாழிக-ஒன்றுக்கலந்து தாலிரப்பத்திரி சிறுகாஞ்சோரி சத்திச்சாரணை நெருஞ்சி சீழ்க்காய்செல்லி இவைகளின்வேர் செல்லிவற்றல் சிறுதேக்கு சிற்றாத்தை வெட்பாலைபரிசி வகைக்கழஞ்சு-௪ அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து ஒருதுட்டிடைவிதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆனின் பால்படி-௩ மேற்படி செல்படி-௨ ஒன்றுக்கலந்து அதில் நிலவேம்பு கண்ணீர்வேறுஞ்சு விலாமிச்சு இவைகளின்வேறும் சந்தனம்போர்மல்லி செல்லிக்காய் வெட்பாலைபரிசி முத்திரிப்பழம் சீழ்க்-

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௨௫

காய் ரெல்லிசீரகம் கடுகுரோசணி திப்பிலிவகைக்கு கழஞ்சு-௧௮ அரைத்துப்போட்டு காச்சி சிவந்தபதத்திலவடித்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திப்பிலிபலம்-யி மிளகு சுக்குபலம்-யி, ௫- நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் அரத்தை வகைக்கி பலம்-௨ லவங்கப் பட்டை திரிபலைகுரம்பு ஏலம் கொடுவேலி வகைக்குபலம்-௧ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்குசிகர் சர்க்கரைகலந்து தேன்னிட்டுப்பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மிளகுபலம்-௭ இடித்த தூணிசீர்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் அக்கிராகாரம் சீரகம்சீரம்பு ஏலம்சீரகஷ்டம், அதிமதாரம் வாய்வினங்கம்பத்திரி நறுக்குமூலம்வகைக்குபலம்சூரணித்து தூவிக்கிண்டி தேன்நாழி-௨ ரெய்நாழிகை கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைபொன்றில் ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டுத்தீரும்.

திப்பிலிபலம்- ௩ சூரணஞ்செய்து தூணிசலத்திர்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து யி அகத்துக் கறகண்டு பலம்-யி தூள்செய்ய பாவுசெய்து அதில் அக்ராகாரம் கடுக்காய் ஓமம் சீரகம்மல்லி வெட்டிபாலைபிசி சண்பகப்பூ கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-௧ தூவி ரெய்படி-௧- தேன் படி-௧ கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றில் கொட்டை பாக்களவுசாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சுளை இரும்புக்கு.

கங்கடசச்சிங்கி திரிகடுகுதிரிபலை அரத்தை கண்டங்கத்திரிவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய் பொடித்து திரிகடியளவு வெந்நீரிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

ஆடாதோடை யிலையை யிடித்து பிட்டவித்து அரிக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் திரிகடுகு திப்பிலிபொடி தூவி உட்கொள்ளத்தீரும்.

இரண்டந்தன்னை ஊறின தண்ணிபடி அரிக்காலில் கிரிகடி திப்பிலிபொடி பொரித்தவெங்காரம் கழஞ்சு-௩ கூட்டி கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு கடுக்காய் சிற்றரத்தை ஓமம் வகைக்கி விராகனிடை ௩-வெதுப்பிப் பொடித்து அதற்குசிகர் சீனிகலந்து திரிகடியளவு தேனிற் கொடுக்கத்தீரும்.

தாளிசபத்திரி பலம்-யி மிளகுபலம் ஒண்ணரை சுக்கு திப்பிலி வகைக்கிபலம்-௨ கூகைசீர்ப்பலம்-௩ ஏலம் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப் பலமரை இவைகளை சூரணித்து சீனிபலம்-௨யி கூட்டிக் திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்பும் கற்கண்டுபொடித்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

முட்டை பொழிடைக் கால்துடல் ரோமமீக்கி அதின் வயிற்றுக்குள் காற்பவடிவாக உடைத்துவைத்து சா-படி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வந்தவைத்து முடித்து மூன்றுநாள் சாப்பிடத் தீரும்.

கக்கு விராகனிடை-௩௨ திப்பிலி விராகனிடை-௪௬ மிளகு விராகனிடை-௮ ஜலம் விராகனிடை-௯ கிராம்பு விராகனிடை-௨ சிறுநாசப்பூ விராகனிடை-௩ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் அறுக்களுவோர் சூரணங்கட்டி சூரணங்கண்ட இவைகட்குச் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப் பிரமணம் தேனிலாவது செய்யிலாவது கொள்ளலாம்.

கிராம்பு சிறுநாசப்பூ மல்லி ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை சாதிப்பத்திரி கற்சீரகம் மிளகு திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை-௩ இவைகளை வெதுப்பி பொடித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைக் கலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

துதளை முருங்கைப்பட்டை திப்பிலி சீனி இவைகளை ஒர்கிறையாய் சூரணித்து திரிகடியளவு ஆவின்வெண்ணையிற் கொடுக்கதீரும்.

மிளகும் பொடுதலைக்கொழுந்தும் ஒர்கிறையாயறைத்து வேளைக-க்கு ஒருகொட்டைபாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மாமஞ்ள் திரிகடுகு திரிபலை ஓமம் கடுக்காய்ப்பூ சிற்றரத்தை தேற்றுவிறை வகைக்கு விராகனிடை-௩ பொடித்து திரிகடியளவு தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

சிற்றரத்தை பலகறை வெள்ளுள்ளி திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-௧ ஓமம் கக்கு மிளகு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-௨ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதில் ௩-ப அம் கருப்புக்கட்டி திரிகடியளவு ஆவின் வெண்ணையிற் சாப்பிட்டு ஆவின்பால் கல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-௧ சிற்றரத்திலைச்சாறு படி-௨ ஒன்றுக்கலந்து அதில் மிளகு சரிவிடை வேர் வகைக்குப்பலம்-௧ அரைத்துப்போட்டு கசகிவடித்து தலைமுழுகிவர நீங்கும்.

தேனுப் இஞ்சிச்சாறு மாதளம்பழச்சாறு ஒர்கிறையாய் கலந்து நாழி ஒன்றிற் கரைக்காற்படிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தூதுகோசமூலம் கண்டங்கத்திரிவேர் முள்ளிசமூல மிடித்து வடிக்கட்டின குரணம் விராகனிட-டு கடுக்காய்பொடி விராகனிட-க- ஒன்றுக்கலந்து அந்திசந்தி திரிகடி யளவு கொள்ளத்தீரும்,

விளாவினிலேர் முள்ளியிலே வகைக்கொருபடி மிடித்துச் சாறு வாங்கி முன்றுநாள் கொள்ளவும்.

கருப்புச்சட்டி சூங்கிபய கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் திப்பிலிராயு ருலியரிசி இவைகளை ஒர்திறையாய்ச் சூள்செய்து திரிகடியளவுகோ ழிமுட்டையில் பொரித்துண்ணத்தீரும்.

ஓமம் கடுக்காய் மிளகு சுக்கு திப்பிலி அரத்தை அக்ரோசாரம் தேசாவரம் இவைகளை ஒர்திறையாய்ப் பொடித்து அதற்குபாதிசர்க்கரைகலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

கண்டங்கத்திரி விராபலம்-ச சிற்றாத்தை அக்ரோசாரத்திப்பிலி தாளிரப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-வ வெதுபசிப் பொடித்து தூவிக் கிண்டி ஆவினெய்ப்படி அரிககால்விட்டு கிண்டி லேகியஞ்செய்து ஆறி யபிசுபு தேன்பிடி அரிககால்விட்டு கன்றுபலேகித்து கொட்டைப் பாக்களவு இருவேளை மண்டலவகொள்ளவும்

திரிகடுகு திரிபலை தேற்றானிரை கருஞ்சீரகம் நந்தியகம் அதிம தூரம் பிந்துப்பு அசமதாகம் காட்டுச்சீரகம் கோரைச்சீரகஞ் சூள் ளிரவேர் கன்னுரி வெள்ளுள்ளி நூதுண்டியேர் இவைகளைஒர்திறைய ய வெதுபசிப் பொடித்து தேலுய்க்கெய்யும் ஒன்றுக்கலந்து அதில் தூவிகலக்கி அந்தி கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத்தீரும்

ஆறுபடி ஆயின்பாஸில் சீரிபலம்-வி கற்கண்டிபலம்-டு பொடி செய்துசேபாட்டு பாசுமெது யுகில சிந்திற் பாய்வாயல-டு திரி கடுகு திரிபலை கோஷ்டம் அதிமதூரம் எலம் லவகம் சாதிக்காயசா திப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில சீரகம் சிறுதேயாரு தாளிரப் பத்திரிகன்னுரி தூதுகோ வகைக்குக் சமஞ்ச - டு குரணித்து தூவிக் கலக்கி நெய்ப்படி-க தேன்படி-வ விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழிப்பாண றிற கொட்டைப்பாக்களவு உண்டியுத்தீரும். மேற்படி லேகியநதில் தாளகப்பற்பம் கார்தம் செந்துரம் வவகசெந்துரம் வவததுணை சயகாசம் கபரோகம் முதலானதுத்தீரும்.

கூப்பரோகக்குணம்.

அஸ்தியில் அவனேந் இரத்தம்வற்றி பித்தமதிகரித்து வெள்ளி நற்பமுண்டாக்கி இரும்பு இளைப்பு சானுய தேவையற்றமும் முகம்

வெளுக்கும் வாய்நீரும் அரோசிகம்சாணும் தொண்டைளிலா புண் போல்போகும் நெஞ்சுபள்ளம்வீழும் விரல்கரம்பை சுருக்கலாகும்,

ஆயிரெய் பால் வகைக்குபடி-௮ மாதளம்பழச்சாறு யீ நள்ளிச் சாறு வகைக்குபடி-௭ ஒன்றுய்க்கலத்திற் தூதுகோவேர் அதினிலை முடங்கொத்தானிலை கண்டங்கத்திரியேர் அதினிலைசிறுவமுதலையேர் முசமுசக்கையிலை ஆவாரை வேர்ப்பட்டை அதின்விரை அதினிலை வகைக்கு ஒருளனுமிச்சங்காயளவு யிளகுதிப்பிலி சுற்சீரகம் அதிமறு ரம் கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வாய்விளங்கம் மல்லி ஏலமதாளிசப் பத்திரி வகைக்கு விராகனிலை-௫ சிற்றரத்தை விராகனிலை-அலவ ங்கப்பட்டை பலம்-௮ சாதிக்காய் கிராம்புவகைக்கு விராகனிலை-வ சாதிப்பத்திரி விராகனிலை-௨ இவைகளை ஆளினபாலி லரைத்துப் போட்டு கூடு-விராகனிலை சினிகலத்து பதமாய்க் கிருதஞ்செய்து நாழியொன்றில் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிடு கூழ்பம் காசம்திரும் பத் தியம் கரிப்புப்பு புளிப்புதள்ளவும் சுநள்ளியும் தூதுளம்பிழிந்த சக் கையுடன் வறுத்து அசனத்தோடு கொள்ளவும்.

முயலிறைச்சி பலம்-சாடு, கஉ-படி சலத்திற் வேகவைத்து-சாபடி- பாய் வற்றவைத்திருந்து அதில் ஆடாதோடை யிலேச்சாறு ஆளின பால் வகைக்குமணி ஆயிரெய் நாழி இரண்டளா அப்பால் பெருங் குயிற் வாகை முண்ணை பேராமல்லி விள்வம் அடிக்கற தூதுகோ கண் டங்கத்திரி முள்ளி நெருஞ்சில் சிற்றமல்லி பாதிபிராள் இவைகளின் மூலம் யிளகு திரிபலை வகைக்குப்பலம்-௩ தூள்செய்து பத்துநாழி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்திருந்த கியாமும் நாழி-௪ கூடவிட்டிசித் திரமூலம் சிறுகேக்கு சீரகம் சுக்கு ஒமம் அரத்தை கிராம்பு சுநஞ் சீரகம் கற்கடகர்சிங்கி ரெலியம் திப்பிலி சடாமாஞ்சில் லவங்கப்பட் டை கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்கு கழஞ்சு- ௨-அரைத்துப்போட்டு கூ-நாள்வரை சிறுபா ளித்து நாலாநாள் பதமாய்க் காச்சிறுத்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டி ரெய்யின் தேன் விராகனிலை-௨ திப்பிலிதூள் விராகனிலை-௧ ஒன்றுய்க்கலர துக் கொடுத்துவரவும்.

தூதுகோ பிரமி சங்கு ஆடாதோடை முருக்கு முல்லை விள்வம் கொடுவேலி இவைகளின் சாறு வகைக்கு நாழி ஒன்றுய்க் கலந்து அதில் சீனிபலம்-௮ சுரைத்து பாவுசெய்து தூதுகோக்கு கண்டங்கத் திரி சிறுகலை விள்வம் அமுக் று ருபிரட்டி செம்முள்ளி கிழங்காய் நெல்லி இவைகளின்வேர் திரிபலை திரிகடுகு அச்சுதை வகைக்குப் பலம் ரயியிலுலர்த்திச் சூலாதித்துப் போட்டு ரெய் தேன்விட்டு

லேகியஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும் அவுரிவிசைசாறுநாழி-௨ முற்
றின தேங்காய்ப்பாஸ் நாழி-௧ ஒன்றுக்கலத்து அதில் பூநாகம்ஒரு
மாங்காயளவு அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காச்சிவடித்து வேளை
யொன்றில் ஒருகரண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பித்தக்ஷயக்குணம்.

பித்தமதிகரித்து அக்கினிகொண்டு உடல் உள்ளங்கால் உள்
ளங்கை எரிந்துகடுக்கும் வெறுப்பும் நெஞ்சிற்கபமுண்டாகி இரு
மல் இளைப்புநாணும் சிவந்துயிரும் வார்திபன்னும் வயிறுகழியும்
நீர்க்கடுப்பும் அரோசியம் அன்னத்துவேஷமுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

குமரி கொடுப்பை கரிசாலை கீழ்க்காய்நெல்லி அரத்தி விஷ்ணு
காந்தை தாழைவிழுது நீர்முள்ளி முசமுசக்கைபேய்ப்புடல் நீர்வள்
ளிக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு ஈருள்ளி வல்லாரை வெள்ளரி தூதுகோ
வேர் கரும்பு எலுமிச்சை வில்வம் கண்டங்கத்திரிபிரமி கஞ்சாவெற்
றிலை செருப்படை கருவேப்பிலை பசளி புளியாரை துளசிமிளகுதக்
காளி அழுக்கற இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்பால்நெய்வகைக்
குப்படி-௧ ஒன்றுக்கலத்து அதில் அதிமதூரம் நற்சீரகம் வெட்பா
லையரிசி கோஷ்டம் ஏலம் அநிஸிடையம் சக்கு வெள்ளைக் குங்கிலி
யம் அரத்தை திரிபலை நெற்பொரி மிளகு திப்பிலி வகைக்குப்பலம்
௧- வெறுப்பிபொடித்து தூவிக் கிண்டி கற்கண்டுபலம்-௫ தேன்படி-
அரைகட்டி லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றில் ஒருகொட்டைப் பாக்
களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நெல்சிவற்றல் பலம்-௨ இடித்து தூணிநீற்போட்டு எட்டொ
ன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் சீனிபலம்-௫ கரைத்து பாவு
செய்து திரிகடுகுஒமம் சித்திரமூலம் கிராம்பு தக்கோலம் குக்கில்
வாய்விளங்கம் கூடைநீர் மதூரம் வகைக்குப்பலம்-௧ பொடித்துதூவ
நெய்படி-௧ தேன்படி-௨ கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்
பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

அரசம்பட்டை அத்திபட்டை வகைக்குப் பலம்-௨௫ இடித்து
பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றுப் வற்றவைத்துவடித்து அதில்
கற்றழஞ்சாறு வெள்ளறுகு ஆவிநெய் வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றுக்

கலந்து ஆல் அரர அத்தி இவைகளின்முகிற் அதிமதரம் கோஷ்டம்
சந்தனம் இலுப்பைப்பூ தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்கிழங்குவெள்
ளறுகு பேரிச்சம்பழம் சிவநாகப்பூ வவங்கப்பத்திரி கச்சோலம்
நாணற்றாது நன்னூரிவேர் அல்லிக்கிழங்கு அமுக்கருவேர் எலம்
வகைக்கு விராகனிடை-க இவைகள் ஆவின் பாலில் அரைத்துப்போ
ட்டு ஐந்துநாள்வரை சிவநாகப்பூயெரித்து ஆறநாள் பதமாய் காய்சி
வடித்து நாழிபொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர பித்த
காசம் உலோமான்மை ஏழம்புருக்கிதரும்.

காசரோகக்குணம்.

அக்ஷிபாபெரிந்து தெஞ்சுபுண்ணி அடிக்கடி பகைத்திரு
மும் கபத்தோடு இடத்தம் கிழம தொண்டை புன்போல் கோவும்
கம்பழம் வாந்திபுண்ணம் கனையுண்டாகும் நாசிதணற்போலெரியும்
தேகம்வெதும்பும் வறையும் கடுக்கும் முறுக்கும் தலைவலிக்கும் வாயு
வதிரித்து வயிறுமோவும்.

நிவர்த்தி.

ரத்திசார்க்கணக்கிழங்கு சதாவேரிக்கிழங்குச் சித்திகொடி ஆடா
தோடை தூதுகா பிழி அமுக்கரு வகைக்குப் பலம்-க இடித்து-சு
படி தண்ணீர்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்
நல்லெண்ணெய்-க கூட்டிட்டு மிளகு இந்துப்பு சக்குநிப்பிலி கடுக்
காய் நற்சீரகம் சற்கடகாடுங்கி கிராம்பு வெள்ளுள்ளிகடுகுரோகணி
வகைக்குகழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டுச் காச்சிவடித்து உள்ளுக்
குச் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத்திரும்.

சத்திச்சாரணை கரிசாலை சித்தகாய்நெல்லி தூதுகாசக்கு பிழி
பொடுதலை கண்டங்கத்திரி நன்னூரி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்
படி-வ நல்லெண்ணெய்-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திப்பிலிவசம்பு
மிளகு பெருங்காயம் நற்சீரகம் திரிபலை மல்லிகொடுவேலி கோ
ரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு-ச அரைத்துப்போட்டுக்காச்சிவடித்து
வேலைபொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்து
வரத்திரும்.

பூறுகை கண்டங்கத்திரி முள்ளி செத்தொட்டி ஆடாதோடை
வகைக்குப் பலம்-உடு மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் அரத்தை வகைக்கு

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௩௧

பலம்-க இடித்து உடு-படி. தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றும்வற்
றவைத்து வடித்து அதில் ஆங்கெய் பால் வகைக்குப்படி-உ திரிக
டுகு திரிபலை தாசரிசப்பத்திரி கோஷடம் அங்கராகாரம் வாய்விள
க்கம் ஓமம் அரத்தை பேரரத்தை வாடமிளகு எலம் கிராம்பு சாதிக்
காய் சாதிபத்திரி வகைந்து சதுஷ்ட-௩ ஆவிற்பாலில் அரைத்துப்
போட்டு காச்சிவடித்து வேகையொன்றில் ஒருகரண்டி யளவு கொள்
ளத்திரும்.

மந்தகாசத்தின்குணம்.

முசம் காதுணரும் நாசி கரகத்து தும்மலுண்டாகும் வீர்வடி
யும் நெருசிற்கவங்கட்டி இரும்பும் இளைக்கும் நெருசம்விளையும் வசி
க்கும் மந்தாரசகாலங்களில் நோய் அதிகப்படும் பசிமந்திக்கும் வரி
றுபொருளும் தேகம் அழைக்கும் கிழகிறுக்கும்

சிவர்த்தி.

ஆங்கெய்ப்படி ஒன்றில் தூதுளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுநலை
இம்பூல் சத்திச்சாரண காட்டாளை முசமுசத்தை முக்காலேளை
காட்டாமணக்கு சித்திரமூலம் இவைகளின்வெர் முசமுசக்கையில்
வகைக்கு ஒருதூதுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் கால் தலை சிறு குடல்
நீக்கிய சத்திண்ணி வெளவால்-டு திப்பிசி தோவரம் ஓமம் சிற்றா
த்தை கஸ்தூரிமஞ்சள் சுருஞ்சரம் கடுகுரோரணி வசம்பு குறாசா
னிஓமம் இந்துப்பு கல்லாப்பு பொட்டி துப்பு வளையுப்பு வகைக்கு
விராசனிடைய் சாதிபத்திரி விராகனிடைய் இவைகளை அரைத்து
ப்போட்டு லேகியஞ்செய்து தேன்படி-வ கூடவிட்டுக்கிண்டி. நாழி
யொன்றில் ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

பிரமி தேட்கொடுக்கு காமடை சங்கு பேராயுட்டி. வெப்பம்
பட்டை கொச்சி கரப்பான் பொடுதலை ஆடாதோடை கண்டங்கத்
திரி சிற்றுவரை சிறுக்காய்கெல்லி தூதுளம் இவைகளின் சாலுவதை
க்குப்படி-வ கல்லெண்ணெயடி-க ஒன்றும்க் கலந்து அதில் மாசிக்
காய் திரிகடுகு ரெகியம் தாமரைக்கிழங்கு தக்கோலம் திரிபலை முத்
தக்காசு சித்திரமூலம் அலைத்திப்பிசிவிளாவரிசி அதிவிடயம் ரகம்
காயம் கடுகுரோரணி வெட்பாடியரிசி சிறுதேக்குவகைக்குசடிஞ்சி
அரைத்துப்போட்டுப் பரமாய் சாதிவடித்து கானோன் அமுக்கு
கரண்டிவிதங் கொள்ளத்திரும்.

ஆடாதோடை அமுலம் இடித்து வடி கட்டின சூரணம் பலம்-யி
மல்லி மிளகு அரத்தை சுக்கு அதிமதூரம் தாளிரபத்திரி இந்துப்பு
பேரறத்தை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி அதிவிடையம்
சிறுநாகப்பூ வாறுளுவையரிசி கிராம்பு சிறுதேக்கு ஏலம் குங்கில்
இஞ்சி வகைக்குப்பலம்-க இவையெல்லா மிடித்து சூரணித்து அத
ற்கு நாலிலொன்று சினிகட்டித் திரிகடி யளவு நெய் தேனிற் கொள்
ளத்திரும்.

சீந்தில் தூதுளம் வகைக்குச்சாறு நாழி-க கலந்து அதில் திரி
கடுகு பலம்-௩ ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு தேன் நெய்சிட்டு
லேகியஞ்செய்து நானொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவு சாப்பி
ட்டுவரத்திரும்.

ஆவினைப் வெள்ளாட்டுப்பால் எருக்கம்பால் வகைக்கு படி-௩
ஒன்றுபக்கலந்து அதில் சுற்கண்டுபலம்-௮ பொடித்து போட்டுப்
பாவுசெய்து தூதுளம் சிறுநாஞ்சேறி முசுமுசுக்கை கண்டங்கத்
திரி கரிநாலை சுக்கு முள்ளங்கி மணத்தக்காளி ஆநிதிண்டாப்பாலை
சிறுவழுதலை நிலலாகை கடுக்காய் கோஷ்டம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம்
மிளகுவசம்பு இந்துப்பு சிற்றரசதை பேரறத்தை வாறுளுவாகை
நீர் சீரகம் சுற்கடகர்க்கி சிறுநாகப்பூ நெல்லிவற்றல் வகைக்குப்
பலம்-வ விகிதம் இடித்துச் சூரணித்து தூவிக்கிண்டி படி-௨ கூட
விட்டு லேகியஞ்செய்து நானொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிர
மானம் தாளகப்பற்பும் பவளப்பற்பும்வைத்துச் சாப்பிட்டுப்பந்
திராம் வெள்ளாட்டுப்பாலும் அன்னமும் புசித்து ஆகிரெய்யாவது
முக்கூட்டெண்ணையாவது தேய்த்து ஸ்கானஞ் செய்துவர மந்தார
காரம் சுடியம் கிரந்தி குஷ்டமேகத்திரும்.

விஷபித்தகாசக்குணம்.

வளர்யிறைதோறும் பித்தமதிசரித்து துழைத்துப் பொங்கிக்
கபமுண்டாகி நினைவுதெரியாமல் அலுப்புக்கண்டு பித்தம்வடிந்த
போது நிற்கும் கிறுகிறுத்துவரும் சுமங்காயும் தொண்டை நெஞ்சு
விறை புண்போல்நோவும அன்னஞ்செல்லாது.

சிவர்த்தி.

தூதுளங் சண்டங்கத்திரி இப்பூறல் காட்டாமணக்கு இவைக
ளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-யி கொடிவேலிவேர் பலம்-௩ சத்திச்
சாமலை முக்காவேலை சங்கங்குப்பி சின்னிஅவுரிநிலவாகைதிரிகடுகு

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௩௩

தேசாவரம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் நற்சீரகம் கடுகுரோகணி
கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-ரு அரத்தை
விராகனிடை-அ கடுக்காய்கெல்லிவகைக்குப்பலம்-க பேய்ப்புடலம்
பலம்-உ இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணந்
தேனிற் கொள்ளத்திரும்.

வில்வவேர்பலம்-உயி இடித்து மூர்துறுணி நீரிற்போட்டு - ௩
படியாய் வற்றவைத்து அதில் குமிட்டி மாதுளம்பழச்சாறு படி-க
நாரத்தம்பழச்சாறு படி-ச ஒன்றாய்விட்டு பனைவெல்லம் பலம்-௩யி
சுரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து சுக்கு பலம்-௩ மிளகு பலம்-ச
திப்பிலிபலம்-கற மெய்யம் சித்திரமூலம் தாளிசப்பத்திரி சிறுநாக
பூ வகைக்குபலம்-க திப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-உ எலம் வவங்
கப்பத்திரி வகைக்குப் பலம்-வ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து
பால் தூசிக்கிண்டி பசுவின்நெய் படி-வ விட்டு லேகியஞ் செய்து
வேளை யொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்
திரும்.

இரத்தகாசக்குணம்.

இருமல்காணும் வாயிலீரத்தம் அடிக்கடிவீழும் உடல்வற்றும்
நாவுளரும் வழுவுழங்கும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

சங்கிலிச்சாறு நல்லெண்ணையும் ஒர்நிறையாய் ஒன்றாய் கலந்து
அதில் ஒருதுட்டிடை மஞ்சள் பொடிகலந்து வேளைஒன்றிற்கு அ
ரைக்காற்படி வீதம் ஐந்துராட் காலமே சாப்பிட்டு பத்தியம் உப்பு
புளிதள்ளவும் பத்தாநாள் ஒமத்தேய்த்து ஸ்கானஞ்செய்ய நுயி-ம்
நாள் முக்கூட்டெண்ணைதேய்த்து நிராடி உப்புபுரிகட்டிக் கொள்
ளவும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு ஆவிநெய்ப்படி-க ஒன்றாய்க்
கலந்து அதில் அக்தி அரகஜல் இவைகளின்நிறை நிலப்பனைக் கிழ
ங்கு சாதிக்காய் கிராம்பு ராதிப்பத்திரி திருமஞ்சளநிரவியம் வகை
க்கு விராகனிடை-உ அரைத்துப் போட்டு காலவிவடித்து ஒருகர
ண்டிவீதம் அந்திசத்தி கொள்ளவும்.

துளசிச்சாறும் நல்லெண்ணையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளை ஒன்
டிற்கு அரைக்காற்படிவீதம்-௩ நாள் காலையில் உ-நாள் சாப்பிட்டு
பத்தியமாய் நுகச்சத்திரும்.

புரதம்பட்டை பலம்-௩௨ இடத்துப்-பி ப.௩ சலத்திற் போட்டு
அடைநியாழம் வைத்துக்கொண்டு வேலை பொன்றுக்கு அரைக்காற்
படி வீதம் பி-நாள் சாப்பிடத்திரும்

பெரும்பூசனிக்காய் ராறு சுற்றாழைவீர்தாறு இளநீர் ஆவின்
பால் ரெய் வகைக்குப்படி-௧ திரிகடுகு கற்பகச்சிங்வி கடுக்காய்
அசத்தை அர்கிராகாரம் நற்சீரகம் ஏலம் தாமிரபத்திரி கிராம்பு
மல்லி நெல்லிவற்றல் வால்மிளகு அதிமதுரம் சதகுப்பை வகைக்கு
விராசனிகை-௨ சண்டங்கத்திரி சூதுவை சரிமுள்ளி அடாதோடை
இவைகளின்வீர வகைக்குப்பலம்-௩ அரைத்துப்போட்டுந் காட்சி
வடித்து வேலை பொன்றுக்கு ஒரு நாண்டி வீதம்சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

அடாதோடையிலேச்சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி-௧ ஒன்று
ய்க்கலந்து அதில்சிலவேம்பு குடசப்பாலைப் பட்டை முத்தக்காசு
அதிமதுரம் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ நன்னீரீவீர் விலாமிச்சம்வீர்
தாமரைக்கிழங்கு பெருங்குரும்பை வகைக்குபலம்-௪ மேற்படிசாற்
றல் ஆட்டி ப்போட்டுந் காச்சிவடித்து வேலை ஒன்றுக் கொருகாண்
டி வீதங் கொள்ளத்திரும்.

உலோ மாந்தைக்குணம்.

உலக்கனந்துவைத்து குத்திக்குடைந்து கைகாலெரிந்து நாம்
நிலைவாசு இருமல் ஆயாசம் மயக்கபுலப்பமுண்டாகும் சினைவதநமா
ரும் வாயால் வெண்ணுரைதன் னும் வாய்நீர்வடியும் அன்னஞ் செல்
லாறு தேதமெலியு.

நிவர்த்தி.

பெரும்பூசனிக்காய் சிறுநீரை பொன்னங்காணி இவைகள்
சாறு இளநீர் ஆவின்பால் ரெய் வகைக்குப்படி-௪ இஞ்சிசாறுபடி-௪
ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு திரிபைல் லவங்கம் அதிமதுரம்
ஏலம் சந்தனம் பூலக்கிழங்கு செங்காழநீர் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு
மரமஞ்சள் எண்பகப்பூ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை
சுருஞ்சிகம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராசனிகை-௨ அரைத்துப்போ
ட்டுந் காட்சிவடித்து அதில்சிலபலம்-௨ தேன்படி அரைக்காஸ்கட
கிட்டுவிட வேலை பொன்றிற்கு காண்டி வீதஞ்சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௩௫

சிவன்வேம்பு மிகக்குமில் மல்லி கோஷ்டம் வேம்பாடம் பட்டை கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் மிளகு நூநுளம் வகைக்குப் பலம்-௨ அரைத்து ஒருபடி கல்லெண்ணைபிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை மொன்றிற்று ஒருகரண்டிவித முண்ணத்திரும்.

சுரமார்த்தைக்குணம்.

அகோரமாய் சுரங்காரும் இருமல்லுயாசம் அன்னத்துவேஷம் அரோசிபம்காணும்.

சிவந்தி

இளசீர் ஆகிநெய் வகைக்குபடி-௨ சிற்றாமல்லி கன்னுரி கீழ்க் சாய்கெல்லி சிக்கி விலாமிச்ச ஆடாதோடைநிலவேம்பு இவைகளின் வேர் வெட்பாலைபரிசி திப்பிலி கடுகுரோதணி முந்திரிப்பழஞ் சுந்தனம் மல்லி வகைக்குக்கழஞ்ச-௨ அரைத்துப்போட்டுகாச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்று ஒருகரண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவர உளமார்த்தைச் சுரமார்த்தை பித்தம் மேலானகரம் திரும்.

திப்பிலிபலம்-௩ சீரகம் சுக்கு எலம் திப்பிலிமூலம் சிறுதேக்கு வாய்கிளங்கம் மிளகு வகைக்குப்பலம் வெதுப்பி ரூணித்துத் தேன் சினிசுட்டிப் பிணாந்து ஒருபொழுதுக் கொட்டை பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

சுவாத்திந்ருணம்.

தேகமுலத்தவரும் காங்குரி இருமுள் ஆயாசம் சுவாராதலை வலிகாணும் வயிறுபொருதி வாக்திபன்னும் மலங்கட்டி வியர்வை தாகம்மிகும் புறத்தாளனைக்கும்.

சிவந்தி.

தாளகம் சிங்கம் மனோசலை வெங்காரம் திரிகடுகு நாவிற்கிறங்கு வகைக்கு விராசனிகை-௨ இவைகள் சுத்திசெய்து இஞ்சிராற் றால் ச-சாமமாட்டிர் சிறுசுண்டைர்காயளவு உண்டைசெய்து முலைப்பால் இஞ்சிராறு சிற்றாத்தை இவைகளின்கயாழத்திலிட சுவாசகாரம் சுஷயம் சுபங்கரம் திரும்.

வாய்விளங்கும் சுக்கு சிறுதேக்கு சீரகம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-௨ திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் அரைபொடி கையாந்தகரை வகைக்குப் பலம்-௨ திரிபலை தங்கோலம் வகைக்குப் பலம் இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்த ரூரணத்துடன் திப்பிலிச்சூரணம் படி-௧ சீனிபடி-௨ கூட்டித் தேன்விட்டுப் பிசைத்து அரைமண்டலக் தானியம் புடம்வைத்து நாளொன்றிற்கு கொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிடத்தீரும்.

அவாகாசம் சுஷ்யம்காசம் ௨ னமாந்தைமுதலான

கிலேத்மரோகங்கட்கு.

முயலிரைச்சி ஆடாதோடைவேர் பலம்-௧௨ கடம்பு அரவகெந்தி சிறுவழுதலை கோடங்கிழங்கு தூதுளம் சங்கு நன்னரி கண்டங் சுத்திரி வட்டத்திருப்பி சத்திச்சாரணை பெருமரம் கீழ்க்காய்நெல்லி இம்பூறல் கச்சந்திராய் கையாந்தகரை இவைகளின்வேர் வகைக்கு பலம்-௧ இவைகள் இடித்து கடு-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவிரெய்ப்படி-௨ பால்படி-௧கூட விட்டு விளாவரிசி தேவதாரம் திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலையரிசி கற்கடகச்சிங்கி இந்துப்பு சிறுதேக்கு அதிமதுரம் முத்திரிப்பழம் கோஷ்டம் ஏலம் கிராம்பு மஞ்ரள் திப்பிலிமூலம் வாலுளுவையரிசி கருஞ்சீரகம் சடாமாஞ்சில் காரீகோலரிசி அநிலிடைபம் அரத்தை அதில் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி லவங்கம் ரொவ்வள்ளிக்கொடி பெருமரத்துப்பட்டை சீந்திற் சர்க்கரை செஞ்சர்தனம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௨ இவைகள் வெந்நீலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து நாளொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

பூவந்திப்பட்டை பலம்-௩ இடித்து கசு-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திருத்து ஆவிரெய்ப்படி-௧ கூடவிட்டு கஸ் தூரிமஞ்சள் கடுக்காய் வகைக்குப் பலம்-௨ வன்னிவேர்ப் பட்டை பலம்-௧ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து அதில் கருஞ்சீரகம் பலம்-௧ பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அந்திசர்தி ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

திப்பிலி பலம் மூன்று அரத்தை பலம் இரண்டு மிளகு வால் மிளகு ஏலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் திரிபலை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு சடாமாஞ்சில் மல்லி தானி சப்பத்திரி.

திப்பிலிமஞ்ச-௩ சிற்றத்தை கழஞ்ச-௩௦ கொத்தமல்லி
சுறஞ்ச-௩௫ மிளகு சுக்குரோஸியம் திப்பிலிமூலம் அதிமதூரம் ரெல்லி
சொகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் நறுக்குழல் சிறுதேக்கு டைகரீ அழுக்
கறு குறாசாணிமும் வால்லிளகு தாபிரப்பத்திரி கடுக்காய் வகைக்கு
கழஞ்ச-௫ லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிப்பத
திரி கொம்பு வகைக்குக் கழஞ்ச-௩ இவைகளை மிடித்து வடிவட்டி ன
துளுடன் தூதுளை கண்டவகத்திரி சரிசால் இவைகளின் மூலமும்
வகைக்குப்படி-வ கூட்டி ஒருபடி கொட்டித் தனைக் காச்சி அதிற் றா
விக்கிண்டி ஆவிசெய்யபடி-வ விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு
கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவர சிலேத்தம ச-௬-ம தீரும்.

சிலேத்தமரோகங்களுக்குத் தபிலம்.

அசுவகெத்திகழிங்கு சிற்றமுட்டிவேர் கொம்பரசுக்கு வகைக்கு
பலம்-௩௬ இடித்துப் பதக்குசலத்திற் போட்டு காலிலொன்றுய் வற்ற
வைத்து வடித்து அதில்சல்லெண்ணை படி-௪ ஆவின்தயிர் தண்ணீர்
பதக்கு ஒன்றாற்பட்டலத்து அதிசெற்றாத்தக முத்திரிப்பதும் சிற்ற
முட்டி கனாதி முச்சக்காச அதிமதூரம் கொஷ்டம் மாமஞ்சள் சி
ரம் சசகுப்பை கடுகுரோகணி மஞ்சிட்டி தேவதாரம் பெருங்குநு
பை சந்தனம் அரோணுமம் திப்பிலிமூலம் அசுவகெத்தி வகைக்கு
கழஞ்ச-௪ அரைத்துப்போட்டு மெழுதுபதமாய்க் காச்சி வடித்து
ஒருநாண்டிலீதஞ் சாப்பிட்டு உடலாதிபத்தமும் பூசி ஊறவைத்தா
ஸ்தானஞ்செய்ய காசம் இருமல் சுவாசகாசம் சமோதல் பொருமல்
தீரும்.

ஆடாநோடைச்சாறு ப-௪ தூதுவேளை கரிசால் சாண்டங்கத்
திரி தேட்டுகொடுக்கு சிறுரெறுப்படை சூப்பைமேனி சிறுவழுசலை
சக்கு வகைக்குச்சாறுபடி-௧ என்னெண்ணைபடி-௪ ஒன்றுந் கலந்து
அதி திப்பிலி லவங்கம் அதிலிடயம் சிறுதேக்கு இந்தப்புஅதிமதூ
ரம் திப்பிலி மாமஞ்சள் தேவதாரம் மிளகு சுக்குகொஷ்டம் வகைக்
குப்பலம்-௨ ஆட்டுப்பாலி லவங்கத்துப்போட்டு பதமாய்க் காச்சி வடி
த்து ஒருநாண்டிலீதஞ் சாப்பிட்டு ன்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்

சிலேத்தம்-௬௬ வட்டி பீனிரம் பீர்ப்பாய்தல்

கண்ணெய் காங்கைக்கு,

குமரி முகமுசுக்கை சற்றுகற சர்ப்பாசுலல்லி சிமப்பழம்பொ
ன்னுங்காணி தீக்காய்ரெல்லி புளியாலை இவைகளின்சாறு காரொன்
னெண்ணை வகைக்குப்பலம்-௧ இளரீர் ஆவிவபால் வகைக்குப்படி-௨
ஒன்றாங்கலத்து அதில்சில்வவேர் விலாயிச்சம்வேர்வெட்டியெவர்விலி
மும்பட்டை தேவதாரம் மாமஞ்சள் சர்ப்பாசுலல்லி வரதுஞவை
யரிசி சிறுதேக்கு சடாமாஞ்சில் கம் சக்களம் கொம்புமஞ்சள் ப
ளாப்பூலாகசிறகு சிரம் குத்தாப்பூ வகைக்குச் சரஞ்ச-௧ ஆவின

பாலா லாட்டிப்போட்டு மெழுதபதத்தில்வடித்துத் தலைமுருகுவாத்
தீரும்.

சிலேக்தமரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

தந்தரோகப் படலம்.

அதாவது பள்ளிநில் நீர்தங்கி ரோகப்பிளையிருத்தலாம்.

விருத்தம்.

பூட்டும ரோகம் புகலும் தந்தரோகம்

பூட்டும சாததய ரோகம் சாததயம்

பாட்டுமேபல நூல்களா மாய்ந்து

கூட்டு மாததம ரகநாமிர்த மிதே.

பேற்படி ரோகவிவர்த்தி

அசப்பொடிபலம்-க கடுங்காய் தானந்தகாய் மாசக்காய் சீளிக்
காரம் கொடுக்காய்ப் புளி துருசு காடுக்கட்டி வகைக்கு விராக
னிட-க. இவைகளைப் பொடித்து அவரவிசம்படி எலுநிச்சம் பழச்சா
ற்றிற் பொட்டுகிண்டி ரவிசிற்காயவைத்து அப்பால் ஷெ சாற்றல்
மயவமாயரைத்தலர்ந்திப் பொடித்துப் பல்விளக்கிவரச் சகலத்த
ரோகங்கன்றிரும்.

கொம்பரக்கு சீளிந்தாரம் துருசு மாசக்காய் வகைக்கு விராக
னிட-க கடுங்காய் தானந்தகாய் அரப்பொடி வகைக்கு விராக
னிட-க இவைகளைப்பொடித்து ஐந்து எலுநிச்சம்பழச் சாற்றில்
விவிலுலர்த்திப் பல்விளக்கிவரசு சகலத்தரோகமும் தீரும்.

ஒருபலம் சரியுப்பை எருக்கம்பாளிலும் குப்பைமேனிச்சாற்றி
லுக் களிந்தளியே உ-காளரைத்து பிச்சைட்டிக் காயவைத்தலட்டி
லிட்டு சிலைமண்டியுது முழப்புடம் பேசட்டெடுத்து தேங்காயோடு
கட்டகரிபலம்-க அரப்பொடி துருசு துக்கம் காசுக்கட்டி கருஞ்சீர
சம் களிப்பாக்கு கண்டங்கத்திரிவினா வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைக
ளை வெதப்பி ஒன்றாய்ச்சேர்த்துப் பொடித்துப் பல்விளக்கிக் கடுக்
காய் சக்காய்கல் முடச்சொத்தான் கருவேலம் பட்டை நீர்ப்பூலா
லேர் காட்டாமணக்கின்வேர் வகைத்துப் பலம்-க இடித்து அ-படி
சலத்திற்போட்டு ஒருபடி யாய் வற்றவைத்து வாய கொப்பிளித்து
வரச் சகலத்தரோகமும் தீரும்.

பேய்க்குமட்டிக் காயைக்கீறி வினாசீக்கி அதில் கரிவுப்பைச்
செலுத்திமுடிச் சிலைமண்-க செப்து ஐந்துகாள்வரை கிழலுலர்த்தி
திரவூழ்ப்புடப்போட்டு சவசம்சீக்கிப் பொடித்துப் பல்விளக்கி மரு
க்களரை மருது வெள்வேல் எருக்கு ஆவாரை இவைகளின்வேர்ப்பட்
டையுள் கசுருப் பிரப்பங்கிரங்கும் வகைக்குப்பலம்-ய இடித்து-கசு

படி சலத்திற்போட்டு ச-படியாய் வற்றவைத்து வாய்கொப்பளித்து வாச் சகலத்த கோவுத்திரும்

தத்தமிச அசைத்து கடுப்புக்கண்டால் அந்தந்த கத்தத்தைப் பிடுங்கிப்போட்டு நாவறபட்டை கிராமுத்தை கொப்பிளிக்கவும் பல் லெயிறு அதிகமாய்விடுகிப் புண்ணுகிற் கடுப்புக்கண்டால் வாயில்குங் கிரிய புனைப்பிடித்து ஆல் அரக ஆதகிஇகதி இவைகளின் பட்டை வகைக்கு-௧௮-௩௩-௩௪-௩௫-௩௬-௩௭-௩௮-௩௯-௪௦-௪௧-௪௨-௪௩-௪௪-௪௫-௪௬-௪௭-௪௮-௪௯-௫௦-௫௧-௫௨-௫௩-௫௪-௫௫-௫௬-௫௭-௫௮-௫௯-௬௦-௬௧-௬௨-௬௩-௬௪-௬௫-௬௬-௬௭-௬௮-௬௯-௭௦-௭௧-௭௨-௭௩-௭௪-௭௫-௭௬-௭௭-௭௮-௭௯-௮௦-௮௧-௮௨-௮௩-௮௪-௮௫-௮௬-௮௭-௮௮-௮௯-௯௦-௯௧-௯௨-௯௩-௯௪-௯௫-௯௬-௯௭-௯௮-௯௯-௧௦௦-௧௦௧-௧௦௨-௧௦௩-௧௦௪-௧௦௫-௧௦௬-௧௦௭-௧௦௮-௧௦௯-௧௧௦-௧௧௧-௧௧௨-௧௧௩-௧௧௪-௧௧௫-௧௧௬-௧௧௭-௧௧௮-௧௧௯-௧௨௦-௧௨௧-௧௨௨-௧௨௩-௧௨௪-௧௨௫-௧௨௬-௧௨௭-௧௨௮-௧௨௯-௧௩௦-௧௩௧-௧௩௨-௧௩௩-௧௩௪-௧௩௫-௧௩௬-௧௩௭-௧௩௮-௧௩௯-௧௪௦-௧௪௧-௧௪௨-௧௪௩-௧௪௪-௧௪௫-௧௪௬-௧௪௭-௧௪௮-௧௪௯-௧௫௦-௧௫௧-௧௫௨-௧௫௩-௧௫௪-௧௫௫-௧௫௬-௧௫௭-௧௫௮-௧௫௯-௧௬௦-௧௬௧-௧௬௨-௧௬௩-௧௬௪-௧௬௫-௧௬௬-௧௬௭-௧௬௮-௧௬௯-௧௭௦-௧௭௧-௧௭௨-௧௭௩-௧௭௪-௧௭௫-௧௭௬-௧௭௭-௧௭௮-௧௭௯-௧௮௦-௧௮௧-௧௮௨-௧௮௩-௧௮௪-௧௮௫-௧௮௬-௧௮௭-௧௮௮-௧௮௯-௧௯௦-௧௯௧-௧௯௨-௧௯௩-௧௯௪-௧௯௫-௧௯௬-௧௯௭-௧௯௮-௧௯௯-௨௦௦-௨௦௧-௨௦௨-௨௦௩-௨௦௪-௨௦௫-௨௦௬-௨௦௭-௨௦௮-௨௦௯-௨௧௦-௨௧௧-௨௧௨-௨௧௩-௨௧௪-௨௧௫-௨௧௬-௨௧௭-௨௧௮-௨௧௯-௨௨௦-௨௨௧-௨௨௨-௨௨௩-௨௨௪-௨௨௫-௨௨௬-௨௨௭-௨௨௮-௨௨௯-௨௩௦-௨௩௧-௨௩௨-௨௩௩-௨௩௪-௨௩௫-௨௩௬-௨௩௭-௨௩௮-௨௩௯-௨௪௦-௨௪௧-௨௪௨-௨௪௩-௨௪௪-௨௪௫-௨௪௬-௨௪௭-௨௪௮-௨௪௯-௨௫௦-௨௫௧-௨௫௨-௨௫௩-௨௫௪-௨௫௫-௨௫௬-௨௫௭-௨௫௮-௨௫௯-௨௬௦-௨௬௧-௨௬௨-௨௬௩-௨௬௪-௨௬௫-௨௬௬-௨௬௭-௨௬௮-௨௬௯-௨௭௦-௨௭௧-௨௭௨-௨௭௩-௨௭௪-௨௭௫-௨௭௬-௨௭௭-௨௭௮-௨௭௯-௨௮௦-௨௮௧-௨௮௨-௨௮௩-௨௮௪-௨௮௫-௨௮௬-௨௮௭-௨௮௮-௨௮௯-௨௯௦-௨௯௧-௨௯௨-௨௯௩-௨௯௪-௨௯௫-௨௯௬-௨௯௭-௨௯௮-௨௯௯-௩௦௦-௩௦௧-௩௦௨-௩௦௩-௩௦௪-௩௦௫-௩௦௬-௩௦௭-௩௦௮-௩௦௯-௩௧௦-௩௧௧-௩௧௨-௩௧௩-௩௧௪-௩௧௫-௩௧௬-௩௧௭-௩௧௮-௩௧௯-௩௨௦-௩௨௧-௩௨௨-௩௨௩-௩௨௪-௩௨௫-௩௨௬-௩௨௭-௩௨௮-௩௨௯-௩௩௦-௩௩௧-௩௩௨-௩௩௩-௩௩௪-௩௩௫-௩௩௬-௩௩௭-௩௩௮-௩௩௯-௩௪௦-௩௪௧-௩௪௨-௩௪௩-௩௪௪-௩௪௫-௩௪௬-௩௪௭-௩௪௮-௩௪௯-௩௫௦-௩௫௧-௩௫௨-௩௫௩-௩௫௪-௩௫௫-௩௫௬-௩௫௭-௩௫௮-௩௫௯-௩௬௦-௩௬௧-௩௬௨-௩௬௩-௩௬௪-௩௬௫-௩௬௬-௩௬௭-௩௬௮-௩௬௯-௩௭௦-௩௭௧-௩௭௨-௩௭௩-௩௭௪-௩௭௫-௩௭௬-௩௭௭-௩௭௮-௩௭௯-௩௮௦-௩௮௧-௩௮௨-௩௮௩-௩௮௪-௩௮௫-௩௮௬-௩௮௭-௩௮௮-௩௮௯-௩௯௦-௩௯௧-௩௯௨-௩௯௩-௩௯௪-௩௯௫-௩௯௬-௩௯௭-௩௯௮-௩௯௯-௪௦௦-௪௦௧-௪௦௨-௪௦௩-௪௦௪-௪௦௫-௪௦௬-௪௦௭-௪௦௮-௪௦௯-௪௧௦-௪௧௧-௪௧௨-௪௧௩-௪௧௪-௪௧௫-௪௧௬-௪௧௭-௪௧௮-௪௧௯-௪௨௦-௪௨௧-௪௨௨-௪௨௩-௪௨௪-௪௨௫-௪௨௬-௪௨௭-௪௨௮-௪௨௯-௪௩௦-௪௩௧-௪௩௨-௪௩௩-௪௩௪-௪௩௫-௪௩௬-௪௩௭-௪௩௮-௪௩௯-௪௪௦-௪௪௧-௪௪௨-௪௪௩-௪௪௪-௪௪௫-௪௪௬-௪௪௭-௪௪௮-௪௪௯-௪௫௦-௪௫௧-௪௫௨-௪௫௩-௪௫௪-௪௫௫-௪௫௬-௪௫௭-௪௫௮-௪௫௯-௪௬௦-௪௬௧-௪௬௨-௪௬௩-௪௬௪-௪௬௫-௪௬௬-௪௬௭-௪௬௮-௪௬௯-௪௭௦-௪௭௧-௪௭௨-௪௭௩-௪௭௪-௪௭௫-௪௭௬-௪௭௭-௪௭௮-௪௭௯-௪௮௦-௪௮௧-௪௮௨-௪௮௩-௪௮௪-௪௮௫-௪௮௬-௪௮௭-௪௮௮-௪௮௯-௪௯௦-௪௯௧-௪௯௨-௪௯௩-௪௯௪-௪௯௫-௪௯௬-௪௯௭-௪௯௮-௪௯௯-௫௦௦-௫௦௧-௫௦௨-௫௦௩-௫௦௪-௫௦௫-௫௦௬-௫௦௭-௫௦௮-௫௦௯-௫௧௦-௫௧௧-௫௧௨-௫௧௩-௫௧௪-௫௧௫-௫௧௬-௫௧௭-௫௧௮-௫௧௯-௫௨௦-௫௨௧-௫௨௨-௫௨௩-௫௨௪-௫௨௫-௫௨௬-௫௨௭-௫௨௮-௫௨௯-௫௩௦-௫௩௧-௫௩௨-௫௩௩-௫௩௪-௫௩௫-௫௩௬-௫௩௭-௫௩௮-௫௩௯-௫௪௦-௫௪௧-௫௪௨-௫௪௩-௫௪௪-௫௪௫-௫௪௬-௫௪௭-௫௪௮-௫௪௯-௫௫௦-௫௫௧-௫௫௨-௫௫௩-௫௫௪-௫௫௫-௫௫௬-௫௫௭-௫௫௮-௫௫௯-௫௬௦-௫௬௧-௫௬௨-௫௬௩-௫௬௪-௫௬௫-௫௬௬-௫௬௭-௫௬௮-௫௬௯-௫௭௦-௫௭௧-௫௭௨-௫௭௩-௫௭௪-௫௭௫-௫௭௬-௫௭௭-௫௭௮-௫௭௯-௫௮௦-௫௮௧-௫௮௨-௫௮௩-௫௮௪-௫௮௫-௫௮௬-௫௮௭-௫௮௮-௫௮௯-௫௯௦-௫௯௧-௫௯௨-௫௯௩-௫௯௪-௫௯௫-௫௯௬-௫௯௭-௫௯௮-௫௯௯-௬௦௦-௬௦௧-௬௦௨-௬௦௩-௬௦௪-௬௦௫-௬௦௬-௬௦௭-௬௦௮-௬௦௯-௬௧௦-௬௧௧-௬௧௨-௬௧௩-௬௧௪-௬௧௫-௬௧௬-௬௧௭-௬௧௮-௬௧௯-௬௨௦-௬௨௧-௬௨௨-௬௨௩-௬௨௪-௬௨௫-௬௨௬-௬௨௭-௬௨௮-௬௨௯-௬௩௦-௬௩௧-௬௩௨-௬௩௩-௬௩௪-௬௩௫-௬௩௬-௬௩௭-௬௩௮-௬௩௯-௬௪௦-௬௪௧-௬௪௨-௬௪௩-௬௪௪-௬௪௫-௬௪௬-௬௪௭-௬௪௮-௬௪௯-௬௫௦-௬௫௧-௬௫௨-௬௫௩-௬௫௪-௬௫௫-௬௫௬-௬௫௭-௬௫௮-௬௫௯-௬௬௦-௬௬௧-௬௬௨-௬௬௩-௬௬௪-௬௬௫-௬௬௬-௬௬௭-௬௬௮-௬௬௯-௬௭௦-௬௭௧-௬௭௨-௬௭௩-௬௭௪-௬௭௫-௬௭௬-௬௭௭-௬௭௮-௬௭௯-௬௮௦-௬௮௧-௬௮௨-௬௮௩-௬௮௪-௬௮௫-௬௮௬-௬௮௭-௬௮௮-௬௮௯-௬௯௦-௬௯௧-௬௯௨-௬௯௩-௬௯௪-௬௯௫-௬௯௬-௬௯௭-௬௯௮-௬௯௯-௭௦௦-௭௦௧-௭௦௨-௭௦௩-௭௦௪-௭௦௫-௭௦௬-௭௦௭-௭௦௮-௭௦௯-௭௧௦-௭௧௧-௭௧௨-௭௧௩-௭௧௪-௭௧௫-௭௧௬-௭௧௭-௭௧௮-௭௧௯-௭௨௦-௭௨௧-௭௨௨-௭௨௩-௭௨௪-௭௨௫-௭௨௬-௭௨௭-௭௨௮-௭௨௯-௭௩௦-௭௩௧-௭௩௨-௭௩௩-௭௩௪-௭௩௫-௭௩௬-௭௩௭-௭௩௮-௭௩௯-௭௪௦-௭௪௧-௭௪௨-௭௪௩-௭௪௪-௭௪௫-௭௪௬-௭௪௭-௭௪௮-௭௪௯-௭௫௦-௭௫௧-௭௫௨-௭௫௩-௭௫௪-௭௫௫-௭௫௬-௭௫௭-௭௫௮-௭௫௯-௭௬௦-௭௬௧-௭௬௨-௭௬௩-௭௬௪-௭௬௫-௭௬௬-௭௬௭-௭௬௮-௭௬௯-௭௭௦-௭௭௧-௭௭௨-௭௭௩-௭௭௪-௭௭௫-௭௭௬-௭௭௭-௭௭௮-௭௭௯-௭௮௦-௭௮௧-௭௮௨-௭௮௩-௭௮௪-௭௮௫-௭௮௬-௭௮௭-௭௮௮-௭௮௯-௭௯௦-௭௯௧-௭௯௨-௭௯௩-௭௯௪-௭௯௫-௭௯௬-௭௯௭-௭௯௮-௭௯௯-௮௦௦-௮௦௧-௮௦௨-௮௦௩-௮௦௪-௮௦௫-௮௦௬-௮௦௭-௮௦௮-௮௦௯-௮௧௦-௮௧௧-௮௧௨-௮௧௩-௮௧௪-௮௧௫-௮௧௬-௮௧௭-௮௧௮-௮௧௯-௮௨௦-௮௨௧-௮௨௨-௮௨௩-௮௨௪-௮௨௫-௮௨௬-௮௨௭-௮௨௮-௮௨௯-௮௩௦-௮௩௧-௮௩௨-௮௩௩-௮௩௪-௮௩௫-௮௩௬-௮௩௭-௮௩௮-௮௩௯-௮௪௦-௮௪௧-௮௪௨-௮௪௩-௮௪௪-௮௪௫-௮௪௬-௮௪௭-௮௪௮-௮௪௯-௮௫௦-௮௫௧-௮௫௨-௮௫௩-௮௫௪-௮௫௫-௮௫௬-௮௫௭-௮௫௮-௮௫௯-௮௬௦-௮௬௧-௮௬௨-௮௬௩-௮௬௪-௮௬௫-௮௬௬-௮௬௭-௮௬௮-௮௬௯-௮௭௦-௮௭௧-௮௭௨-௮௭௩-௮௭௪-௮௭௫-௮௭௬-௮௭௭-௮௭௮-௮௭௯-௮௮௦-௮௮௧-௮௮௨-௮௮௩-௮௮௪-௮௮௫-௮௮௬-௮௮௭-௮௮௮-௮௮௯-௮௯௦-௮௯௧-௮௯௨-௮௯௩-௮௯௪-௮௯௫-௮௯௬-௮௯௭-௮௯௮-௮௯௯-௯௦௦-௯௦௧-௯௦௨-௯௦௩-௯௦௪-௯௦௫-௯௦௬-௯௦௭-௯௦௮-௯௦௯-௯௧௦-௯௧௧-௯௧௨-௯௧௩-௯௧௪-௯௧௫-௯௧௬-௯௧௭-௯௧௮-௯௧௯-௯௨௦-௯௨௧-௯௨௨-௯௨௩-௯௨௪-௯௨௫-௯௨௬-௯௨௭-௯௨௮-௯௨௯-௯௩௦-௯௩௧-௯௩௨-௯௩௩-௯௩௪-௯௩௫-௯௩௬-௯௩௭-௯௩௮-௯௩௯-௯௪௦-௯௪௧-௯௪௨-௯௪௩-௯௪௪-௯௪௫-௯௪௬-௯௪௭-௯௪௮-௯௪௯-௯௫௦-௯௫௧-௯௫௨-௯௫௩-௯௫௪-௯௫௫-௯௫௬-௯௫௭-௯௫௮-௯௫௯-௯௬௦-௯௬௧-௯௬௨-௯௬௩-௯௬௪-௯௬௫-௯௬௬-௯௬௭-௯௬௮-௯௬௯-௯௭௦-௯௭௧-௯௭௨-௯௭௩-௯௭௪-௯௭௫-௯௭௬-௯௭௭-௯௭௮-௯௭௯-௯௮௦-௯௮௧-௯௮௨-௯௮௩-௯௮௪-௯௮௫-௯௮௬-௯௮௭-௯௮௮-௯௮௯-௯௯௦-௯௯௧-௯௯௨-௯௯௩-௯௯௪-௯௯௫-௯௯௬-௯௯௭-௯௯௮-௯௯௯-௧௦௦௦

அத்தி அரக கிருவை நாவல் கருவேல் வெள்வேல் ஆல்அருக்கு ஆவார இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௩ தூள்பொதுபகக் குரலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய்க் காச்சி யறுத்து அதில் நல்லெ ன்ணைபடி-வ விட்டு துத்தம் துருக காசக்குட்டி வெள்ளக்குங்கிலி யம் சேர்க்கொட்டை வகைக்குவிராகனிடை-௪௦ சிதைத்துப்போட்டு காச்சிக் தாண்டபருவர்தில் ஒருசாலலெத்தம் விட்டுப்பா த்தில்கண் ணைபலாடித்து வாயில்கொட்டும் எண்ணெவிட்டு ஒருகாழ்வை வைத் திருந்து கொப்பளித்துவரத் தத்ததுலை தத்தவாயு கத்தகுத்து தத் தவிப்புருதி காவரணை பல்லணை சிவதுவைமோகர் திரும்.

மருங்கரை வெள்வேல்சருங்காவி எருக்கு கருவேல்வேம்பு ரா ல்வாலை மா இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௩ இடித்து சு- மரக்கால் தண்ணிற்போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்காதிக்காய் விராசனிடை-௩ சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்கு வி ராகனிடை-௩ சர்ப்பூம் விராசனிடை-௨ ஆப்படி காசக்கட்டி கடுக் காய்ப்பொடி வகைக்குப்பலம்-௩ பொடித்துப்போட்டு குழம்புபொற் காச்சி ரவியிலுலர்த்திப் பொடித்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்பெல னினக்க சகல தத்தமோகந்திரும்.

செங்காய் செம் பொருகலைச்சாறு வகைக்குபடி-௩ ஒன்றாய் சல ந்து அதில்கெல்லி த:ன்றி தேவதாரம் வேலம்பட்டை வகைக்குயி ரு சனிடை-௩ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துச் சற்றுநேரம் வா ரிலவைத்திருந்து கொப்பிளிக்கவுப்பல்லவைப்புல்லடிபுண் இருந்தால் ஷெ தரிவத்தைத் தொட்டுதேயக்கத் திரும்.

பிராயம்பட்டையைக் குழித்தயிலெறிக்கி அதில்கக்கு கடுக்காய் ஆரப்பொடி இவைகளை சுமனும்ப் பொடித்துப் போட்டுக் கவிம்பு போலவைத்துச் சிமிளி லடைத்துக்கொண்பி பல்விளக்கிவரச் சகல தத்தமோகமுந் திரும்.

புழுங்கலிசியைக் கோவைசிகைச்சாற்றில் மூன்றுவிசை பொது ம்பவைத்து உலத்தி நல்லெண்ணெயிற பிரயி வாயிலெ துக்கிக்கொள் ளப் பல்சிறில் சிமர்த்தங்காணுதல் நீங்கும்.

கருங்காலிப்பட்டை பலம்-௪ இடித்து சா- மரச்சால் தண்ணீர்நீர்பாட்டுப பதக்காய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்கல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப் பதக்குவிட்டுக் கோஷ்டம் கொல்லி ரூள்ளி அகிமதாம் மிளகு தக்கோலா சாவிக்கால் சாதிக்காய் சாதிப்பக்திரி தாமரைக்கிழங்கு வவங்கப்பக்திரி வவங்கப்பட்டை அதில்கலையொன் லுள்ளிக்கொடி அடித்தை கர்ப்பித சலாசத்து வகைக்குபலம்-௪ இடி துப்போட்டு பதமாய் சாச்சுவடித்து அன்றாடம் பலலிஷ்டேயத்தும் நாணாபிசக் கொருதபா கிடுகிறதேயத்தும் ஸ்னானஞ் செய்துவர சகல சந்தரோகமுந் தரும்.

சேககொட்டை பலம்-௨ கரியுப்பு பலம்-௨ ஒநசலாத்திற் போட்டு அவை மறைபுடம்படி எருக்கம்பாக்கிட்டு வாயினோடு போட்டு ருடிச் சத்துவாய் சிலைமண்செய்து முழப்புடம் போட்டெடுத்துத் துள்செய்து பன்னிளக்கிவரத் தந்தவாபுதிரும்.

கண்டக்கச்சிப் பழத்தை ௪ மிக்காத்தலிற்சுட்டு பாசைமீசைச் சாச் சலபட்டி கலெண்ணைமற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்துப் பல பிதற-வப பழக்கிசாகும்.

தந்திரோகப் படலம்-முற்றிற்று.

செவிரோகப்படலம்.

அகாலதாநதில் சிதையனுசரித்து என்னோரும் துலர்ந்தல் ரோகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்

உறு மாபுறு சேவகத்தனை மாய்த்து
தேமங் கண்ணத்திற் நின்றுஞ் சொகிளேயை
மீறிடாமல் விரைஞ் சேவடிப் போவதற்கு
கோறு மாமுனி குறித்த வரித்திடபோ,
காதிற்சீயமாநனுக்கு

சத்திச்சாரணகிழங்கு கிளாயேர் கொல்லிவேர் கைவார்தாரை
செருப்புக்கொள்ளில் இவைவகளை ஒர்சிறையாய்தட்டி வேப்பெண்ணை
லெறித்துத் சாத்தில் விட்டடைக்கத்திறும்,

எலுமிச்சம்பழ்ராறு கலெண்ணைவகைக்குப்படி அரைக்கால்
ஒன்றாய்கலந்து அதில் பூநாசம்-௨யி பூண்டு வரம்பு வகைக்குகிராக
விடை-௪ சிதைத்துபோட்டுக் காச்சுவடித்து காதிடைக்கத்திறும்.

பெருங்காயம் பூண்டு வரம்பு இவைவகளை ஒர்சிறையாய்ச் சிதை
த்து வேப்பெண்ணையிற் காச்சிக் காதிடைக்கத்திறும்.

இஞ்சிசுருக்கு எள்ளி முருங்கை துளசி திருத்திமுப்பச்சை மிதி
பாகல் கருவாறைக்கிழங்கு இவைவகளைச்சாறுவகைக்குப்படி மாசாணி
வீதம் கலெண்ணைபடி-௪ ஒன்றுச்சலந்து சாபி சாதிக்கத்திறும்,

மனோசிகை தாளகம்-சேங்கொட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க
ரிதைத்து ந-பலம் கல்லெண்ணெயிற்போட்டு வெள்ளாட்டுநீர்படி-க
கூடவிட்டுப் பதாய்க்காரசி வடித்துக் காதில் விட்டடைக்கப் புண்
திரும்.

வில்வப்பழச்சதைபை கல்லெண்ணெயில் வேகவைத்துக் காதில்
டைக்கத்திரும்.

வெள்ளுள்ளி முருங்கைவேர்ப்பட்டை எருக்கம்பூ கள்ளிப்பால்
வகைக்கு விராகனிடை-க கண்டு-க இவைகளை சிதைத்துக் காற்படி
வெப்பெண்ணெயிற்போட்டு காச்சி காதில்விட்டடைக்கத்திரும்.

காதிரைச்சலுக்கு.

தைவேளைச்சாறும் கல்லெண்ணெயும் ஓளவாய்க்காய்ச்சித்தாதி
டைக்கத்திரும்.

காதெழர்சிக்கு.

கக்குழந்தி வசம்பு குன்றிப்பருப்பு கோஷ்டம் இந்துப்பு திப்
பிவி இவைகளை ஒர்சிறையா எருக்கம்பழுப்புச் சாற்றலரைத்து நல்
லெண்ணெயிற்போட்டு காச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத்திரும்.

கிறுகிலுப்பை வேகையவாத்து கல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் கா
ய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத்திரும்.

காதிரைச்சல்வலிக்கு.

முசமுசக்கைகிடையும் வெள்ளுள்ளியும் சிதைத்தக் காதிற்பிழி
யத்திரும்.

கமத்தொட்டிக் கிறுக்கு பூண்டு வசப்பு இவைகளை ஒர்சிறையா
யரைத்து கல்லெண்ணெயிற்போட்டு வேகவைத்துக் காதில் விடத்
திரும்.

காதுப்புருசலுக்கு.

செய்யெனெருஞ்சி வேய்ப்பிரிச்சம்லைச் சாமம் கருஞ்சிராம்
வசம்பு இவைகளை ஒர்சிறையாய் வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காச்சி
வடித்துக் காதிலடைத்தாலும் அல்லது ஆடுநின்டாப் பாளைவைச்
சிதைத்துக் காதிற்பிழிச்சாலும் முரக்கைச்சாறும் கல்லெண்ணெயும்
ஓளவாய்க்காய்ச்சி காதிலடைத்தாலும் பழுவை மலிதும்.

காதுமந்தகதிற்கு.

கள்ளிபைவாட்டிப் பிழிந்தசாறு கல்லெண்ணெய் வெள்ளுள்ளிச்
சாறு ஆவினபால் வகைக்குப்படி-க கருங்ககலந்து அதில் முருங்
கைவேர் வசம்பு வகைக்குப்படி-க அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி
வடித்து இந்ருபகதான் காதில்விட்டடைக்க மாறும்.

வசாய்ச்சைகாபுகளிர்த்து காதெழர் வேய்ப்பிரிச்சம்லை இவை
களினிலைம் காற்படி வசாய்ச்சைகாபுகளிர்த்து காதெழர் வேய்ப்பிரிச்சம்லை
காதெழர் வேய்ப்பிரிச்சம்லை இவைகளினிலைம் காற்படி வசாய்ச்சைகாபுகளிர்த்து
காதெழர் வேய்ப்பிரிச்சம்லை இவைகளினிலைம் காற்படி வசாய்ச்சைகாபுகளிர்த்து

வெள்ளாளி தாளகம் முள்ளக்கிழங்கு இவைகளை ஒர் சிறையா ய்த்தட்டி நல்லெண்ணைப் பிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்துக் காதிடைத்து வரத்தீரும்.

குதிரை வெத்திச்சாறும் இஞ்சிச்சாறும் ஓளவாய்க் கலந்து காதி லிட்டடைத்துவரத் தீரும்.

ஒருபடி ஆனின் வெண்ணைபடி சட்டியிலிட்டு உருகும்போது ஒருபடி சங்கிலியைப் போட்டுக் காச்சி வெந்தபதத்தில் ஆரித்தப் போட்டு மூன்றுவிராசுனிடையெருவகாயத்தைப் பொடித்தப்போட்டு இறச்சி வைத்துக்கொண்டு மூன்றுநாள்வரை காலையிலும் மாலை யிலும் சிரசிற் றிற்பத்து காலாகாள் பாசிப்பவறு தேய்த்து ஸ்ரானஞ் செய்யவும் இந்தப்படி ஒருமண்டலஞ் செய்யத்தீரும்.

கித்திரமூலம் கழுநாசை-௪௨ முலைப்பாலாலாட்டிக் காற்படி நல் லெண்ணைப் பிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருமண்டலஞ் சிரசிற்பதமி ட்டு காலாகாளைக்கொருவிசை ஸ்ரானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

பன்றிமுல்லைச் சிதைத்தப் புலகெண்ணையிற் போட்டுக் காச்சி வடித்துக் காதி லிட்டடைத்து காற்றடிப்படாமல் மூன்றுநாள்வரை யிருக்கத்தீரும்.

மிளகாய் துலாம்-௧ தூணிபிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்து அதில் எள்ளெண்ணைபடி-௧௬டவிட்டு மிளகுபலம் ௧-அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுவரைக் காதடைப்புக் குத்து மணடைக்குத் தமேல்வலி சொரிவொரு புடைமுலைமேகவாடி சோகை தீமிரவாதத்தீரும்.

காதிரைச்சரல் குத்தல் மந்தம் எழுச்சி முதலானசெவிகோய்கட்டு.

ஒருபடி நல்லெண்ணையில் முருங்கைப்பூ மஞ்சள்பலராதகாணற் று மிளகு வகைக்குப்பலம்-௧ வலம்புரிக்காய் விராகனிடைய-௧௨ ஆநி மதுரமதக்கோ ம் தாரம் சடைக்கஞ்சு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ பொ டித்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துகாதலைத்து ஒன்றையிட்டொரு நாள் ஸ்ரானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

ஆனின் ரெப்படி-௨ நல்லெண்ணைபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இரதம் ஆனின் செந்தம் வெள்ளப்பாஷாணம் வகைக்கு ஒருகழஞ்சு வதம் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வாந்திற்சிரசுநிமுறை ஸ்ரான னஞ்செய்து ஒருநாள் காதி லிட்டடைத்து வரத்தீரும்.

காற்படி வேப்பெண்ணையில் மஞ்சள்பலம்-௧ எதம்பு ஈருள்ளி வகைக்குப்பலம்-௨ சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து காதி லைத்து உர்சிற் றிற்பத்துவரத் தீரும்.

நல்லெண்ணைபடி ஒன்றில் நொச்சிப்பு பொடிவேலி வேர்ப்பட் டையிளகு சற்றுகழைச்சு வலம்புரிக்காய் லெஞ்சிப்பிசின் கடுகு

ரோகணி வகைக்கு விராகணி - ௪ இவ்வாளைச் சாராயத்தா ளட் டிப்போட்டு முள்ளுக்குச்சாணி-௮ சிந்தப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித் துக் காதிலடைத்துச் சிசிற்றேய்த்தது முழுநிலைநிற்கும்.

ஒருபடி கல்லெண்ணையில் ஒருபலம் திப்பணைக்கிழங்கையரைத் துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து தலைமுடிசெவரத் தீரும்.

இலைக்கள்ளி புணல்முருங்கை இவைகளுள்சாறு வகைக்குப்படி வீரம் ஆளின்செய் வகைக்குப்படி - ௩ ஒன்றங்கலந்து அதில் மரமஞ் சள் வெள்ளைப்பூண்டு சக்குவலம்புரிசாய் கருஞ்செவகம் நண்டிரைச்சி நதகை முகறுமுட்டை வகைக்கு விராகணி - ௬ சிதைத்துப் போ ட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கருவகோழிமுட்டைத் தலிலம் வீராகணிடை க-௩ டவிட்டுக் கலந்துக்கொண்டு பசுமரண்டு நான்வரை காதில்விட்டு பஞ்சுகொண்டேழுடி வைத்திருக்கத்தீரும்.

முகறுமுட்டை பூராகம் நண்டிரைச்சி வெள்ளுள்ளிகோழிமுட் டை மஞ்சக்கரு குக்கிவசம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-௬ சிதைத்து அரி ச்காற்படி வேப்பெண்ணையிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்துக் காதில்விட் டடைச்சு மாறும்.

காதில் சப்புருத்தால்.

முத்தெருக்கஞ் செவிலையைக் கசக்கிக் காதிற் பிழிந்தாலும் அல்லது கோழிவரை விலையைக் குப்பைமேனி யிலைபை கசக்கிக் காதிற் பிழிந்தாலும் செத்துவிழுத.

செவிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

பிரமியரோகப்படலம்.

அதாவது மாதர்கள் சம்போகத்தால் ரோய்கின வித்தலாம்.
விருச்சம்.

சோல்லும் பிரமிபர் தோன்றிட வந்தது

புல்லு மேகம் பிறக்கும் விதானிதம்

அல்லவே யாயுயர் வேதத்தனை யாந்த

வெல்லும் வயித்திய சாரமிது வாமே.

மேற்படி ரோகம் வருவதற்குக் காரணம்.

பலமாதரிடத்தும் வேசியர்களோடும் பிணியாளோடும் போவி ப்பதாலும் வேர்பாத அனுபோகத்தாலும் மூலத்தில் அக்கினிகொ ண்டு தாதுகெட்டு பிரமியங்கள் நீரடைப்பு சனதயடைப்பு வெள்ளை வெட்டை ஹர்திரை அனையாப்பு பவுத்திரம் பிரமேகம் கிருச்சனம் கல்லடைப்பு நீரிழிவுமுதலான மேகரோகங்கள் சம்பவிக்கின்றன.

இரத்தப்பிரமியக்குணம்

நீர்த்தாணையில் கடுப்புங் குத்தலிங்கண்டு இரத்தம்விழும்உடல் ணுண்ணமாயிருக்கும் கைகால் அயர்ந்துவரும்.

சிவர்த்தி.

ஆவரை யிரிபடி அரைக்கால் சுந்தரம் சுந்தனம் சந்தனை வரைக்குஞ்சுழஞ்சு-க இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்று லரைந்துக் கலக்கி மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

ஆவரை வேர்ப்பட்டை விஷ்ணுவாந்தி சரஸ்வதி வரைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் அரைத்து அவின்பாலிற் கரைத்துச் சரக்கரைரேர்த்து மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

விஷ்ணுவாந்தி வேரைபாவது மும்மான் பஞ்சசிபை யாவது அவின்பலையாவது ஒரு எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் அரைத்து அவின்பாலிற் கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கைப்பட்டாறு நல்லெண்ணை வரைக்கப்படி அரைக்கால் வெல்லம் விராகலிடை-உ ஒன்றுபாலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சிமுகைரீசாறு நல்லெண்ணை வரைக்குப்படி அரைக்கால் சுந்தரம் சுந்தனம் தெரிவுபடி அரைக்கால் ஒன்றுக்கலந்து எட்டுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

விடத்தலைச்சொழஞ்சு எலமம் அரைத்து எலுமிச்சங்காயன் வெடுத்து திரிபுரகலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

சுந்தனம் அன்பகப்பூ வரைக்குஞ்சுழஞ்சு-க தாளிரல் பொன் பெருகு வரைக்குக் குழஞ்சு-உ இவைகளை முலைப்பாள்விட்டவைத்துத் தூதுளங்காய்பிரமாணம் உண்டைவெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவிதம் அரிக்காறபடி முலைப்பாலில் அ-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

பிரப்பங்கிழங்கு சுந்தரவேர்ப்பட்டை வெள்ளறுருசிவன்வேம்பு முற்றினவேர்ப்பட்டை வரைக்குபலம்-1 இவைகளைபிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் ௩-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

மின்னியிலேர்மாறுபடி அரைக்கால் எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் வெல்லங்கலந்து ௩-நாட் கொள்ளத்தீரும்.

பருத்திலேர்மாறுபடி அரைக்காலில் சுந்தரம் எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு சிவிலகல்த ௩-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கெருஞ்சில்வேரை எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் அரைத்து ஒரு மைமோரில் ௩-நாட் கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கம்வேர்ப்பட்டைபை எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் அரைத்து அவின்பாலில் ௩-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஒரிலைத் தாமரைச்சாற்றில் சிவிலகல்து வேளை பொன்றுக்குக் காற்படிவிதம் ௩-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

முருங்கைப்பட்ட சுற்றாஞ்சேராறு வெண்ணை இவைகளை ஒர்சிறை யாயரைத்து வேளைபொன்றுக்கு ஒருமாங்காயன் அ-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஒருபடி வல்லாரையைக் காற்படி ஆவீன்பாஸில் அரைத்துகலக்கி நட-நாள் கொள்ளத்தீரும் மேற்படி பிரயோகங்கள் செய்யும் போது உப்புபுரி நீக்கவும்.

சுக்கிலபிரமயத்தின்குணம்.

நீர்த்தாரையிற் சுருக்குச்சுருக்கென்று குத்தி சுக்கிலம்விழும்.

நிவர்த்தி.

கலைக்கொடும்பும் சந்தனமும் வகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக் களவு மோர்விட்டரைத்து தேனிற் குழைத்துண்ண நீங்கும்.

வில்வவேளும் நெற்பொரியும் வகைக் குப்பலம்-௮ இடித்தி-அ-படி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ஆறுவேளை கொள்ளத்தீரும்.

கோரைச்சிழங்கு விஷ்ணுகாந்தி மிளகு வகைக்குப் பல்-௨ ச-படி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ஆறுவேளை கொள்ளத்தீரும்.

தெலங்காய்-௮ தேந்நியிரை-௨௮ நையய்த்தட்டி செவ்விரை ஒருநாள் ஊர்ப்போட்டு மறுநாள் காலை யில் இறுத்து அதில் கலைக்கொம்பைக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துக்கலக்கி சீனிசலந்து மூன்றுநாள் கொள்ள நீங்கும்.

சருள்விச்சாறு எலும்பிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணையும் சமமாய் கலந்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீதம் மூன்றுநாள் காலை யிற் கொள்ள நீங்கும்.

ஒரிலைதாமரையும் நந்திரைமலரும் சமனாய் அரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்களவு மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

நந்திரைமலர் எலும்பிச்சாறு இவையோர் நிறையாய் ஆவீன்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி காற்படியில் சீனிசலந்து நட-நாள் சாப்பிடத்தீரும் உப்பு புரிதள்ளவும்.

நெருஞ்சில்வேரின் மேற்கேரல் ஒருபடி நக்குதேர்-௨ இரண்டும் சிதைத்து அரைப்படி நீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒருவிரைவிடை வெங்காயமும் கொஞ்சம் தேனுக்கலந்து இப்படி ஆறுபொழுது சாப்பிடத்தீரும் ஆறுநாள் வரை உப்பு புரிதள்ளவும்.

ஆவிகெய் பால் வகைக்குப் படி-௧ வாழைப்பூச்சாறு பிச்சிரய் குச்சாறு வகைக்குப் படி-௨ ஒன்றுக்கலந்து அதில் நந்திரைமலர் அமிர்தசர்க்கரை வகைக்குப் பல்-௨ ஆவீன்பாலால் அரைத்துப் போட்டு மொழுகுபதத்தில் வடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகொடிவீதம் உண்ணத்தீரும்.

பருத்திக்கொட்டைப் பால் படி-௩ வெல்லம் பல்-௪ கோழி முட்டை-௮ நல்லெண்ணைபடி-௧ ஒன்றுக்கலந்து காய்ச்சி நட-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவின்மேல் படி-க கீழ்க்காய்ரெல்லிவேர் பலம்-கு னில்மன்
கன் பலம்-சி அரைத்துப்போட்டுக்காச்சுவடித்து னாகரண்டி விசம்
பட்டுகாள் சொன்னத்திரும் இவைகட்குப்பத்தியம் முன்புபாற்கொ
ள்ளவும்

செய்ப்பிரமியத்தின்குணம்.

நீர்செய்தெரிடம் செய்வீரும் உடல்மெய்யும்

நிவர்த்தி.

மீளவை ஒருவனுமிச்சங்காயளவு அரைத்து நல்லெண்ணையில்
மத்தித்து கூ-ரான் சாப்பிடத்திரும்.

அதிமதுரத்தைச் சூ-ணித்து திரிசடிப் பிரமாணம் நோகாதத்
தில்-டு ரான் கொள்ளத்திரும்.

அத்திப்பிஞ்சை தேங்காய்ப்பால்விட்டிடித்து பிழிந்ததானுபடி
அரைக்காலில் வெள்ளைக்குந்தியம் விராகனிடை-க பொடித்துப்
போட்டு கூ-ரான் சாப்பிடவும்

சூப்பைமேனி இலையைப் பிள்ளைமல் அவித்து மிளகு அரிசி
பும்பொரித்து பொடித்துதுவி ஒருமாங்காயளவு கூ-ரான் சாப்பி
டப் பிரமியத்திரும்.

பிரமியத்துக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

ஒருபலம் சீனிர்காரச்சதை ஆவின்பாலாலாட்டி வில்லகட்டிச்
சாயவைத்து ஒட்டி விட்டுச் சிலமண்செய்து காடைப்பிடம் போட்டு
வேளைமுன்றுக்கு ஒருவிராகனிடை விதம் எ லுமிச்சம்பழச் சாறநீல்
கூ-ரான் கொடுக்கின்றும் பத்தியம் மோர்சாதம் சாப்பிடவும்.

சுற்றிலைப்பாலாடையை எ டுமிச்சங்காயளவு அரைத்து ஆவின்
பாடிற்கலக்கி கூ-ரான் கொடுக்க பிரமியத்திரும்.

வெண்ணாட்டுபால் எ டுமிச்சம்பழச்சாறு மாம்பட்டைச் சாறு
இவைகளை ஓர்ஹையம் சலந்து கூ-ரான் கொடுக்கத்திரும்.

உறு ரட்டெடை வெந்தயத்தை இவ்வில் ன்றவைத்துக் காலை
லரைத்து மோற்கலக்கி கூ-ரான் கொடுக்கத்திரும்.

நீர்நலங்கொழுநடை எ லுமிச்சங்காயளவு அரைத்து ஆவின்
பாடில் கூ-ரான் கொடுக்கத்திரும்.

அத்திப் பிஞ்சை தேங்காய்ப்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்து வெள்
ளைக்குந்தியம் விராகனிடை-க பொடித்துபோட்டு வேளை க-க்கு
அரைக்காற்படியளவு கூ-ரான் கொள்ளத்திரும்

ஒருபடி சுற்றுவைவேரை இளநிலரைத்து கலக்கிச் சீனிகல
ந்து கூ-ரான் கொடுக்கத்திரும்.

காசநிலையைப் பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து
அதில் உறு ரட்டெய்யளவு வெண்ணைசேர்த்து கூ-ரான் கொள்
ளத்திரும்

செவ்விரும்புத்தாறு ஈருள்ளிர்நாறு பனந்தருப்புத்தட்டி இ
வையகம் ஒன்றிறையாங்கலந்து இரவில் பனியில்வைத்துக் காலைநில
கூதான் சொன்னதற்கும்.

பற்பாடசத்தை அ.நி.சீரங்காயனடி ஆயின் பாசிற்கு உத்தரவி
கூட்டி 5-ஆம் கொள்ளத்தேரும்

[illegible]

சிவந்த மோட்டாங்காரை, சகஸ்ரிவனசுர நுழிடி விதம்
இசுத்தர் சாறு நிறின்று ஆதார நுழுவெண்ணைதலன்று இத்தப்படி
உதான் கொள்ளத்தீசு.

வேண்டித் துஷ்ணம் பலம்-க ஈகர்த்தம் மேந்தி யல் லிங்கம்
புன்றி வசம்; வதைக்குப்பலம்-ய இவைகளைவிதைத்து ஐநபடி நல்
லென்னைமற்றிப்பாடும்; சூரியபடம்வைத்து வேளை ச-சூர் ஐநகர
ன்வலங்கம் உடல் பன் தொன்ன காட்சென்ற பீடிகந்தி ருப்பந்தியம்
ஆவிற்பாட் செய் சயிர் கூட்டலாம்.

கொள்ளைத்துண்டி பெட்டாநா பற்றிப் பட்டை கைக்கப்
பலம்-டு பொடித்து வறுகட்டி நல்லெண்ணெயிலாவது, முனினைப் பி
ளாவது ராயனஞ்செய்து அத்திசுந்தி கொட்டைப்பாக்களவு சாப்
பிட்டுவரத்தகும்.

சுண்டற்றம். தெளிவு தள்ளிச் செல்லெண்ணெயைச் சூப்பி விடும்.
ஒன்றியக்களத்து கொள்ளல். இம்.

பொன்னுங்காணி செறுக்கை இவைகரின்மூலம் வளர்ந்து ஒரு
பிடிசிறைத்து அமைப்பா அலின்பாதிற்போன்றி அத்துடன் அரை
ப்படி தண்ணீர்கலந்து தண்ணீராய்ந்து மாற்றிக் கொடுத்த அந்நீரால்
செங்காயளவு வெண்மையுள் திரிவ மணி நகல்தா எப்பிடெனமிந்
தப்படி கூ-கான் கூ-கீயீன் மாப்பிடத்திற்ம இப்பிற்சோகங்கட்கு
முன்சொற் பத்தியங்கொள் ளும்.

நீர்க்காற்று, மனிதனிடமிருந்து விரிந்து இரத்தம் வளர்ந்து
 பொன்முகாலரி சோவொன்றாக விலேயும் சிவந்திருக்க
 த்தாமரைச் செந்திரத்தெல்லி மணந்தச்சாரி நிறமால் வெண்குந்த
 பவன்-அ இ-த்து நு-படி. அலத்திற் போட்டு மலையடிவாய் வறறு
 வைத்துவந்த அசில் ஆகிவெம்படி-க கடவிட்டு சாமசிரேவதி
 கிளிநூம்பட்டை சடாமாசில் சதகுப்பை பாணைகளாக திங்காய்
 கிராமப் பெட்டிலேர் விவாய்சம்பலேர் சந்தனம் வகவாசி வளைந்
 துந்தரன், உ-அ ஆவின்பாலானாட்டிப்போட்ட சாபிவடிந்து வேலை
 த-கூறு கருணடிவந்தம் உண்டிவரத்திரும்.

சிற்புலகவி பேரமுல்லைச் சிவந்திரப் புலம்பெயர்நாடு விராட்டி
சமீபவர் வெட்டிவெர் ழத்தத்தாசு நன்னிரவிட்டாந் சிவந்திரபுலகவி
கவிஞ்ரானு வனைக்குப்படி - ப ழிவின்பால் இளநர் நார்த்தனனை
வனைக்குப்படி - சிவந்திரப் புலகவி நார்த்தனனை கோஷ்டிய

லவங்கம் அதிமதூரம் சீரகம் ரெல்லிவற்றல் வகைக்குப் பலம் வ
அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து சீனிசலந்து வேளைஒன்றுக்கு
ஒருகரண்டிவிதம் சாப்பிடத்திரும்

ஆவின்பாலிலும் ரெய்மிலும் கருப்பஞ் சாற்றிலும் சற்றுமுஞ்
சாற்றிலும் தனித்தனியே சுத்திசெய்த கெந்தகம்பலம்-ச பறங்கிப்
பட்டை பலம்-ச சீந்திற்சர்க்கரை பலம்-உ இவைகளைச் சூரணித்து
அதற்குப்பாதி சருப்புக்கட்டிகலந்து வேளை ஒன்றுக்குதிரிகடி யளவு
வெந்நீர் கொள்ளச் சகலபீரமேகமுத்திரும் பத்தியம் கைப்புப்புரி
ப்புத்தள்ளி ஆவின்பால் தயிர்செய் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சீய்பிரமியம் இரத்தப்பிரமியம் நீர்க்கட்டு கடுப்பு

மூத்திரக்கிரிச்சனத்திம்து.

பேராமூட்டி ரெடுஞ்சி செப்பெறிஞ்சிதண்ணீர்கிட்டான்பூலா
பொன்னுங்காலி அமிர்தவல்லி இருவேலி இவைகளின்வெர்கருவா
ழைப்பு வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையிடித்துப் பதக்குச்சலத்தில்
போட்டு உ-படியாய் வற்றவைத்துப் பிசைந்து பிழிந்து வடிசட்டி
அதில் ஆவின்பெய்யால் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதிம
தூரம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகம் கோஷ்டம் எல்கார் கர்ப்பூரலா
சத்து சாதிக்காய் கிராம்பு சாஸ்தியேதி சீரகம் ரெல்லிமுள்ளி கடு
க்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு-க ஆவின்பாலா லரைத்துப் போட்டுக்
காய்ச்சிவடித்து பச்சைக்கற்பூரம் கிராசனிடை-க பொரித்த வெந்
காரம் கிராசனிடை-ஞ் கசக்கிப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அந்தி
சந்தி உ-கழஞ்சுவிசுதம் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

தேங்காய்ப்பால் பொடுதலைச்சாறு பிரமிச்சாறு வகைக்குப்
படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து கூ-ரான் கூ-வேளை சாப்பி
டத்திரும்.

இரத்தப்பிரமியம் கல்லடைப்புக்கு.

அரைக்கால்படி அலுவிச்சம்பழச்சாற்றில் ஐந்துரோடுகட்டச்
சாம்பலையும் ஒரு கழஞ்சு பொரித்தவெங்கரத்தையும் ஒருபாக்கள
வு ஆவின்பெண்ணிலக் க இப்படி சூ-வேளை சாப்பிடத்திரும்.

இரத்தப்பிரமியம் சீய்பிரமியம் கக்கலப்பிரமியம்

மூத்திரக்கிரிச்சனம் நீர்க்கட்டுக்கு

பாங்கிப்பட்டை கெந்தகம் சாதிக்காய் கிராம்பு சிறுநாப்பூ
சாதிப்பத்திரி பச்சைக்கற்பூரம் அகவசெந்தி கொடியேலி சடா ரா
ஞ்சி இவைகளை ஒர்விறையாய் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து
திரிகடியளவு ஆவின்பெயிற் கொள்ளவும்.

பிரமியம் பெரும்பாடு சூலைகட்டுக்கு.

ஆவின்பெயடி-க பறங்கிப்பட்டை பலம்-க செங்கத்தாரிபட்
டை சீரகம் வகைக்குப்பலம்-வ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடி
த்து வேளை க-க்கு ஒருகரண்டிவிதம் சாப்பிடத்திரும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௪௯

கருவங்கம் விராகனிடையி ரசம் விராகனிடையி ஒன்றாய்த்
தொந்தித்து காத்தம் சாதசிங்கம் சீனம்வகைக்கு விராகனிடையி
எருமைமோர்விட்டரைத்துக் குன்றிப்போலுண்டைசெய்து வேளைக்
கு ஒருண்டைவிசுதம் ௯௨. மோரிற் கொடுக்கவும்.

இரத்தப்பிரமியம் சீயப்பிரமியம் ஊண்னைத்திற்று.

மஞ்சள் வெல்லம் வகைக்குப்பலம்-௬ மிளகுசுக்குளம் வகை
க்குப்பலம்-௨ வெங்காயம் கிராம் ௩ வகைக்கு விராகனிடையி-௨ இவை
களை ஒருபடி கல்லெண்ணெயிற்சேர்த்து காரசுவடித்து வேளை ஒன்
றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் நீராகாரத்திலிட்டுச் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

தேற்றுவிரையை ஒற்றவைத்தவைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப்
பிரமாணம் அரைத்த சர்க்கனம் ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம்
ஆவின்வெண்ணெய் ஒருகொட்டைப்பாக்களவு ஒன்றாய்க்கலந்து இந்
தப்படி ௬-பொழுது கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் உடம்பெரிவு கல்லெரிப்பனுக்கு.

திருநாமப்பாலை சமஸம் ஒருசிரங்கும் பாசிப்பயறும் இடித்து
இருநாழிநீர்போட்டுக் காச்சி உழக்காய் வற்றவைத்து வடித்து
அதில் ஆவின்செய் சுரன்விச்சாய் வகைக்குப்படி ஆழாக்கு எலம்லவ
ங்கம் அதிமதூம் கோத்தடம் சண்பகப்பூ கலைக்கொம்பு விலாமிச்
சம்வேர் சந்தனம் பூமிசர்க்கரை வகைக்கு கழஞ்ச-௩ அரைத்துப்
போட்டு பதத்தில்வடித்துக் கரைகலந்து நானொன்றுக்குமுக்கா
கழஞ்சவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பிரமியமெழும்புருக்கி மூத்திரக்கிரிச்சனம் காமாலை முதலான
ஊட்டணமோகத்திற்று.

இளநீர் பொன்னுக்கிவிச்சாய் ஆவின்பால் பெரும்பூசனிக்கா
ய்ச்சாய் வாழைக்கிழங்குச்சாய் வகைக்குப்படி-௬சிறுமுட்டி வேர்
பலம்-௩ இடித்து பத்துபடி தண்ணீர்போட்டு வற்றவைத்தகியாமும்
படி-௨ ஆவின்செய்ப்படி-௨ இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் எலம்
லவங்கம் அதிமதூம் இந்துப்பு முந்திரிப்பழம் வகைக்குப் பலம்-௬
அரைத்துப்போட்டு சாச்சுவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி
வீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மூத்திரப்பாலை கிரிச்சனம் கீர்ச்சருக்கெரிவு இரத்தப்பிரமியத்துக்கு

அமுக்குறுசிலைபுந்தண்டும் இடித்துப்பிழிந்தாய் ஆவின் பால்
வகைக்குப்படி-௬ ஆவின்செய்ப்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அமுக்குறுக்
கிழங்கு அதிமதூம் சாசுவேரிக் கிழங்கு காட்டுமெல்லிகைவேர் தேற்
ருவிரை செங்கமழிக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௬ அதிமதூம் பூமிச்
சர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடையி-௬ இவைகளை ஆவின்பா
லால் அரைத்துப்போட்டுக் காச்சியிசுது அதில்தேன்பா-௨ சர்க்
கரைகலந்து நானொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

முத்திரினை மேலிச்செல்லி ஹதிமனாரம் ஏலம் கல்நாந்திப்பினி
கிறுபுனைவேர்ப்பட்டை சத்தனம் மல்லி வெள்ளாநிவித்தா இவைரனை
ஒர்நிறையாய் மூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் பச்சரிசிக் கழுநீநிற்
கொள்ளத்தீநும்.

இரத்தம்மேயால் நிரிந்துவதற்கு

எருமைப்பால் படி-உ பொன்னைகாணிலேவர் ஒருவனுமிச்சம்
சாய்ந்து அரைத்துக்கலக்கிக் கார்சி பிளைத்துத் தலாட்டு வொண்
கோயெடுத்து அரைமூன்றுநாள்ராப்பிட்டு மோரைத் தாகதாத்தி
பண்ணாக்கிடும்.

மாய்ப்பட்டை அக்திப்பபட்டை ஆவாரம்பேவர்ப்பட்டை இவை
எனே ஷ்ரீநிறையாபிடித் து தண்ணீரில் வுரையாதுகொண்டு வேனே
யொன்றிக்கு உணாகாற்படிவிகம் அநிதிகொள்ளும் ஆவின்னெய்க்
கலந்து நட-நான் சாப்டிடக்கூடும்

நீர்த்தெய்வப்பொருள்.

சான்றிதர அபி. அனாக்காவில் வெங்கடம் ஒரு வீரகனிடம்
பொரித்துப்போட்டு கூடாள் சாப்பிட்டுத் தீயம்.

இளநீரைக் கண்டதிறன்று அதிர்ச்சிசம சினி பாசுப்பயறு பனை
க்கு விராகலிடை-க போட்டு ஓரிசையுறவைத்து சாப்பிலந்த மருந்
தைபெடுத்து அரைத்து இளநீர்க்கரைத்து சாப்பிடவும் இந்தப்படி
கூ-நான் ஆறுமேலை சாப்பிடத்தீரும்.

கிழந்தாய் நெல்லிபிலை ஐயாபிடி சீரகம் வீராராணிடை-க அரைத்
து எருமைத்தமிழிற் சலக்கி ந - நாள் கொடுத்ததற்கும்.

கந்திகாப்-க ஈக்ரு-க சேகம் விநாநிடை-க நஞ்சுநிப் பிநி-க
நெற்காப்-கெல்லி சூலம்-பிடி ச இவைவடை கபாழஞ்செய் ஸண்ணத்
தீநம்.

அனாக்காற்படி வெந்நீரில் சந்தனம் ஆவின்வெண்ணை வசைக
ச்சு வசைகொட்டைப்பயர்வசு போட்டு சாப்பிட உடனே நிற்
சூர் வெந்நீரில் சாப்பிடுவதும் மிழிந்து கழுகன்டு கலந்து சாப்பி
டத்தோம்

எது நிச்சயமாகவும் கவ்வென்றே கவனத்துடன் சாப்பிடத்தீரும்.

முந்தர்ப்பாடு வயலாண்டி தேர்ப்புவிவை புரியங்கொட்டைமே
நீடு நல் துணைபாடு வயலாண்டி பொடிந்து ஒருபடி யின நீரில்
ஓடுவது பிறையதது காலமே கூடபாடு சாப்பிடத்திறம்.

என் மகிராசரினை பர்ப்புள்ளிசிறையை அவின்கொய்விட்டு வெ
துப்ரி பொடித்து ஆனாக்காற்படி தேங்காய்பாசிற்கலந்து கூ-காள்
சாப்பிட்டுக் கும்.

நாசிப்பதை அறிந்தபின் உட்கொண்டபாடங்களுக்கான்
தோற்றை அனாத் தவனந்தி தாயரிடேர்க்கெழு பிறமேகந்தும்.

அறிவிப்பாய்வுகள் குறித்தோஷியியை அரைநாள் நாடி
சலத்திற்சலர் அறிவிக்காமல் எவ்வளவுக்கு வருகிறார் விடை பொ
டித்துவிட்டார். ஒரு மட்டும் உலகிலிருந்து வந்திருக்கும்.

நீர்த்தாரை விடிகெப்பு ஏதாவனர்த்திக்கு.

ஆவர்கிரது உ-பிடி பருத்தி வேர்த் தோல் அசுவகெத்திக்குழ
ந்து அவரை வேர்ப்பட்டை புற்றின வெள்ளைலம்பட்டை வகைக்
கொடுத்தி பருத்திவிஞ்சு பருத்திவினைபட்டி வகைக்கொடு சிறங்
கை ஏலம் அதிமதாம் வகைக்கு விராகனிடை-டு கொங்குநீர்க்கிழ
ந்து கோஷ்டம் கொம்பு ராதிப்படுத்தி ராதிக்காய் வகைக்கு விராக
னிடை-டு திப்பிவி விராகனிடை-டு பொரிாரம் சாதிப்பிங்கம் வகை
க்கு விராகனிடை-உ புத்திப்பரத் தேன்மெழுகு வகைக்கு பலம்
௨- பேர்ப்பம்பழம் விராகனிடை-௮ கொரிச்சியம் ஒருபுழியிச்சங்
சாயன இவைகளை ஆவிற்பாலாவைதது அருபடி. ஆவிற்பாலிற்
கறைந்து அதில் கொல்லிச்சாய்ந்த அருபடி-௩ ஆவிற்பெய்படி-௩ கூட
விட்டுச்சாய்சி கருத்துசெய்து நானொன்றுக்கு மாகாணிப் படிவித
முன்னாத்திரும்.

சல்லடைப்பிந்து.

சங்கலை சான்றி பாளசெல்லிவி இவைகளை ஒற்றிறையா யிடி
த்தூர் சாறுபித்தது வேளை ஒன்றுக்கு காற்படிசாறு கொடுக்க அட
னை கஸ்தெறித்து நிரிற்சும்.

ஒருபலம் வெடியப்பைப் சட்டியிலிறக்கி ஒருபுரலம்விட்டு-௨
படிபாய் ஒற்றைவத்திந்து அதில் கோவைத்தண்டை யிடித்துப்
பினைத்து மறுத்து ஒருவிராகனிடை வெங்காத்தை பொரித்துப்
பொட்டு வேளை ஒன்றுக்கு காற்படியாக இருகேரங் கொள்ளக் கல்
தெறித்து நிரிற்சும்.

கெருஞ்செவேர் புனைவேர் நிறசெவேர் நிரகம்வகைக்கு பலம்
க-சிறைத்துபொட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

கோவைத்தண்டை யிடித்து பிழிந்தாறு படி-௩ பொரித்த
செவிக்காடம் சுண்ணாம்பு வரைந்து விராகனிடை-௩பொடித்துப்போ
ட்டுக்கொடுக்க கஸ்தெறித்து நிரிற்சும்.

கெருஞ்சில் சிவழலை மாவிலிந்து பேராபுட்டி இவைகளின்
மூலம் வகைக்குபலம்-௩ கசக்கி உ-படி நிரிற்போட்டு ஒருபடிபாய்
வற்றைவத்து நானொன்றுக்கு காற்படிவிரங் கொடுக்கத்திரும்.

முன்னிலை நாவல் புளா வெட்டிலா முத்திர்தா கன்னரி முல்
லைரித்தில் கொந்தாமரை சிற்றாபுட்டி ரா கொங்குநீர் சிறிசை வி
ராகி வெட்டிவேர் விளாபிராமவேர் பொண்ணுங்காணி வரைக்குப்
பலம்-௩ உ-படி பிளநிரிற்போட்டு அரைபடி க் கியாழஞ்செய்து
கொடுக்கத்திரும்.

சதையடைப்புந்து.

முற்றின கோழிக்கல் சரணிருத்தி சிறசல்லும் வெள்ளரிவி
னாம் புராகமும் வெள்ளமும்வகைக்கொடு கொட்டைப்பாக்களவு
அடைத்து ஆவிற்பாலிற்சலக்கி உ-வேளை கொடுக்கத்திரும்.

நாயுறவி சிறுகெரிஞ்சில் வாழைச்சாறு எழுள்ளி சிறுபூளை இவைகளின் சாம்பல்வகைக்கு அரைக்கால்படி சலத்திற்கலக்க தெளி விற்றுத் தி அதில்பொரிகாரம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-2 பொடித்துப்போட்டு சாப்பிட கல்லடைப்பு சதையடைப்பு திறும்

ஆவின்செப்படி-கழுஞ்சுவெட்டிச் சுத்திசெய்தசேங்கோட்டை கரு-நறுக்கப்போட்டு காச்சி கருப்பாய்வருகிறபதத்தில் இறக்கிவை த்துக்கொண்டு வேலை ஒன்றுக்கு ஒருகாசிடையீதம் கரு-நாள் கொ ள்ளத்திறும்.

நீரடைப்புக்கு.

கற்றாழஞ்சோற்றில் கடுக்காயை பொடித்தபோட்டு கொஞ்ச கோம வைத்திருந்து பிழிந்துவடிக்கட்டின தண்ணீர்படி-வ பொரித் தவெங் காரம் விராகனிடை-க பனைவெல்லம் பலப-வ சிதைந்துப் போட்டுகொடுக்க விரோசனமாகி நீரிறங்கும்.

பாசி நீலச்சத்தரிக்கை வகைக்குபலம்-1 இடித்து கியாழஞ்செ ய்து காற்படிவீதம் கொடுக்கத்திறும்.

குருஞ்சாலை கல்லத்திபட்டை கடுகுரோகணி திரிகடுகுநாயு றுவி கொழுஞ்சிவேர் வகைக்குபலம்-க இடித்து ஒருபடி சலத்திற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படிமூன் றுவேலை கொடுக்கத்திறும்.

ஆதன்டைமீலையை ஆவின்மோர் விட்டடைத்து ஊறவைத்து பிழிந்து கொடுக்கத்திறும்.

கறையீன் தலைவருங்கிற இரண்டுகல்லை யெடுத்துலர்த்தி இள வெநீரி ளுரைத்துக்கொடுக்க உடனே சளமிற்கும்.

கோவைத்தன்றொறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி அரைக் கால் ஒன்றுக்கலத்து நற்சிரகம்விராகனிடை-க பொடித்துப்போட் டுக் கொடுக்கத்திறும்

அண்டத்தோல் வெள்ளரிவித்து எலிப்புழக்கை வெங்காரம் இவைகளைச்சாற்று வெதுப்பிப் பொடித்து வ-படி சுவையிலைச் சாற் றிற்கலத்து கொடுக்கத்திறும்.

நீராகாரத்திற் பழங்கூரைவைக்கோலைபுறவைத்து பிசைத்திறு த்து வ-படிசாப்பிட நீரடைப்புக்கல்லடைப்பு சதையடைப்பு திறும்.

வெங்காரம் கர்ப்பூசலாசத்து வகைக்குப்பலம்-க எலுமிசம் பழச்சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டி சுண்ணாம்பு ருகையிலைவத்து சிறு புடம்போட்டு ஒருவிராகனிடையீதம் தேனிற் கொடுக்க நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு வெட்டை நீர்ச்சிறுப்பு கடுப்பு பிசேம கம் முதலானவைதிறும்.

வெடியுப்பு பொரிகாரம் அண்டத்தோல் சோகி கர்ப்பூசலாச த்து சினிக்காரம் வகைக்குப் பலம்-க எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மைபாலாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து கறகண்ணச் ருகையில்

வைத்து சிவனுபாட்டுமுடி கதுவாஸிப்புடம்போட்டு ஒருவிராகனி
டை பற்பத்தை மேற்காட்டிய கியாழமுதலானதுகனி லாவது இள
நீரிலாவது சநுள்ளிச்சாற்றிலாவது எதுவிரிச்சம்பழச் சாற்றிலாவது
தேனிலாவது கொள்ள வேண்டி கல்லடைப்பு சதைமடைப்பு போ
சிடுப்பு முதலானவைத் தும்.

நுச்சனத்தின் குணம்.

நீர்தாளை புண்ணுகொண்டு வீங்கிக் கடுத்தெரியும் சலம் வருவ
குபோலிருந்தும் இறங்காது இறங்கினால் ஒவ்வொரு துளியாய்விடும்
அப்போது சகிக்கமுடியாத வேதனையும் மயக்கமுங்கூறும் ஒரு
வேளை நீர் மஞ்சள்போலும் இரத்தம்போலும் சங்கிலம்போலுந்
தும் தொப்புளினடி கணத்துவோகும் வயிருபொருளும் அபாணங்கடு
க்கும் அன்னம் செல்லாது உடல்மெலியும்.

சுவர்த்தி.

நெரிஞ்சிலைப் பலர்-கூட. இடித்து பதக்கு சலத்திற் போட்டுநா
லிலொன்றுப் வற்றவைத்திருந்து அதில் முத்திரிப்பதம் பேரிதம்
பதம் பொரித்தவெங்காரம் சித்திநார்க்கரை சோஷ்டம் லவங்கம்
அதிமதுரம் ஏலம் பொங்குநீர்கிதங்கு ஐடாதோடைவேர் கப்பூர்
வள்ளி தேற்றுவிறை கூகைநீர் வளர் குங்குமநாச பசுதைக்கப்பூர்
மாழஞ்ச-க அனாத்துப்போட்டு ஆயிரபால் கெய்வகைக்குப் பு-க
கூடவிட்டு காசியடித்து அதில் கூகைநீர் சர்க்கரை வரைக் கப்பலம்
உ-போட்டு வேண்டி-க-க்கு உ-பாண்டிபிதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தும்.

இளநீர்படி-௧. சீர்தில் கொஞ்சி ஒரிநீர்தாபனாடை பிழாநிக்
காய் வாழைநீரிதங்கு தண்-பாட்டாண்டிதங்கு இவைகள் சாறு
அவின்பால் வரைக்குபடி-௧ சிப்பான் பொன்னுங்கனி நீரான்ளி
இவைகளின்சாறு அவிசெய வரைக்குபடி-௨ ஒவ்வொன்றி அதில்
கப்பூர்சலாசத்து கலகார் சலம்சம சிப்பான்னோ அத்தித் திப்பிலி
பொன்னுங்கானிலைர் சென்னுயுளினிலைர் கூகைநீர் நீரூன்சினினை
செய்கினை வேர் எலர்வாசு பொன்னு-கத்தின்னிலை தேற்றுவிறி
வரைக்குநீராகனிட-௩ மு-பயலிலாட்டிப்போட்டு சிப்பான்-க
தேன்படி முக்கால்விட்டு பதமாந்திநிடி வைத்துக்கொண்டு மேலா
ஒன்றுக்கு முக்கால்விதன சாபிட்டு சிருச்சினம் சர்க்கரி-மேகம்
கைகாலெரிவு ஊத்தணத்தும்.

ஆவின்கெப்படி ஒன்றில் ஆளாண்டவெட்டிலா நீர்ப்பூவாகெருளு
சில் இவைகளின்மூலம் வெள்ளரிசிறை செங்கதா ரிப்படை வரை
க்கு ஒரு எதுவிரிச்சங்கா யாவரைத்து பொரித்த வெங்காரம் முட்
டைத்தோல் வரைக்குப்பலம்-௧ கோழிக்கார்பலம்-வ பொடித்துப்
போட்டுக் காசியடித்து வேளை சாற்றி ஒருநாண்டிதஞ் சாப்பி
ட்டுவரத்தும்.

வெள்ளரிக்காய்ச்சாறுபடி - ௧ பெரும்பூசுநிக்காய் தண்ணீர் ிட்டான் கிழற்கு வாழைக்கிழங்கு சீந்திற்றண்டு கோவைத்தண்டு கிவப்பினைக் கிழங்கு வகைக்குச் சாறுபடி - ௨ ஆனின் பால்படி - ௩ நெய்படி - ௪ இளநீர்படி முக்கால் இவைகளை ஒன்றுபக்கதவந்து அதிசைத்தனம் வெட்டி வேர் விலாமிர்தம் வேர் பொன்னாங்காணி நன்னூரி நெருஞ்சில் சிறுபூளை இவைகளின் வேர் அதிமதூம சாஸ்திரபேதி கூகைரீர் முத்திரி ப்பழம் பேரிச்சம்பழம் ஏலங்கிராம்பு சோகம்சுக்கு திப்பிலிரிளகு திப்பிலிமூலம் செவ்வள்ளிக்கொடி அரத்தை வகைக்குக் கழஞ்சு - ௧ அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து கர்ப்பூரம் வீராகனிடை - ௧ கறகண்டு பலம் - ௧ பொடித்துப் போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிடக் கிரிச்சனம் சீய்மேகம் இரத்தமேகம் ரணம் கடுப்பு எரிப்பு ஏறும்புருக்கி பெரும்பாடு நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு தீரும்.

வெள்ளை வெட்டியின் குணம்.

நித்தமேகமானால் மஞ்சள் போலும் வாதமேகமானால் வெண்மையாயும் ஐமேகமானால் மயிலினதிறம் போலும் கவிஷணத்திற்கானும் வாதம் அதிசிரித்தியில் வெள்ளையிசுக்கானும் தாது நஷ்டமாகும் வாய்ப்பு பித்தசூம் சேர்ந்தால் ஞானத்திலவெந்து எரிவுவலிகானும் நீர்த்தடித் துலிதுலியாய்விழும் செகோத்திப்பர் சென்று நீரிற் கும கல்லடைக்கும் வாயுவேலாடு அப்பஞ்சேர்ந்தால் நீர்பொசியாது வெள்ளைவிழாது புதைச்சல் இறுமல் இளைப்புண்டாகும்.

கிவர்த்தி,

வ - ௧ படி தேற்றுன்னிறையை நன்றுபுரைத்துக் கழுவித் தட்டி ஆனின் பாலில் மூன்று நாள் ஊறப்போட்டு ஆட்டித்திரட்டி அதனளவு ஆனின் வெண்ணையும் கூட்டிப்பிசைத்து அதற்குச் சீர் ஆனின் நெய்யில் வேகவைத்துப் பொன்னிறமாக வருஞ்சமயத்தில் சோகம் ஏலம் வகைக்குக் கழஞ்சு - ௨ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி குங்குமப்பூ கிராம்பு சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி அதிமதூம கருஞ்சிரமம் லவங்கப்பட்டை சதகுப்பை திரிகடுகு வகைக்கு வீராகனிடை - ௩ இடித்துவடிக்கட்டின ருரணத்தையும் மூன்றுபலம் சிபிளையும் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

ஆனின் கொப்படி - ௨ ரிசில் பொரித்த நற்சோகம் பலம் - ௩ கற்கண்டு பலம் - ௨ பொடித்துப் போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

நாயுருவிலேர் பலம் - ௨ டி இடித்து ௩ - ௪ படி தண்ணீர் ிற் போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் தண்ணீர் ிட்டான் கிழங்கு குராய் ஆனின் பால் நெய்வகைக்குப் படி - ௧ கூட்டிட்டு முத்தக்காய் நன்னூலேர் ஏலம் எவங்கம் அதிமதூம கோஷ்டம் திப்பிலிவகைக்கு

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௬௬

சமுதா-௨. அரைத்தப்போட்டு பதமாய்க்காரசி வடித்து சர்க்கரை பலம்-௭ கூட்டி வேளை ஒன்றிற்கு ஒருகாண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவரத்திறும்.

ஸலம் அதிமதரம் சோகம்சக்ரு திப் பிலி கெல்லிமுள்ளிதா விசப் பத்தி மல்லி கோஷ்டம் சந்தனம் ப வைக்கந்நாம சஸ்தாமி ருக்கு மப் பி கஸ்தாமிஞர்ன் சடாமாஞ்சில் சாதிக்நாய் இலவம்பிசினி சிறு நாசப்பூ நன்னுரிவேர் தண்ணிரைட்டாணகிறங்கு நிலப்பனைரத்தனம் அழகாழ்வேர் முத்தக்காக வெட்டி வேர் விலாமிச்சம்வேர் நெருஞ்செவேர் இவைகளை ஒர் சிறையாய் ரளிபிலுலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனியும் சீத்திற் சர்க்கரைபுக்கூட்டித் திரிகடிப் பிரமாணம் ஒருமண்டலக கொள்ளத்திறும்

வெள்ளைக்குங்கிலியம் கற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-௭ பொடித்துக் கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருபலவிதம் அரைப்பலம் கல்லெண்ணையில் மக்கிந்து நாளொன்றுக்கு இருநேரமாக ஏழுநாள் சாப்பிட்டு வர சிறிது வெட்டைத்திறும்.

தேங்காய்ப்பால் பருத்தினிபாப்பால் ஆளின்பால் வகைக்குப் படி-௭ ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் பரக்கப்பட்டை சக்குமிளகு கற்சிரகம் வகைக்குப்பலம்-௭ பொடித்துப்போட்டு ஒன்றரைபடியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு வேளை-௭-க்கு வ-டிவிசிதம் சாப்பிடத்திறும்.

புங்கம்வேர் பால்படி-வ தேங்காய்ப்பால் ஆளின்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் ஓரிலைத்தாமரைவேரை அரைத்து ஒருளலுரிச்சங்காயளவு கரைத்து இந்தப்படி மூன்றுநாள் சாப்பிடத்திறும்.

பழம்பாசிர்சாறு ரல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால்ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் கற்சிரகம் ஈநுள்ளி வகைக்குபலம்-வ அரைத்து கலக்கி இந்தப்படி ௩-நாள் சாப்பிடத்திறும்.

கொடிக்கள்ளிக்கொழுந்தை வரைத்து ஒருளலுரிச்சங்காயளவு மிளகு ௩௨-அரைத்து ஒன்றுய்க்கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக் கொட்டைப்பாக்களவு ௩-நாள் சாப்பிடபத்தியம் ஆகின்மோரும் அன்னமும் கொள்ளத்திறும்.

ஒருபடி புங்கப்பூவில் ஒருபடி ஆளின்செய்பைச் சிறகச் சிறக விட்டு பொன்னிறமாய் வதக்கிக்கொண்டு அந்திரத்தி திரிகடிபளவு சாப்பிட்டுவர வெள்ளை வெட்டை மேகவெடி. மேகருலை புண்டிறும்.

சிறுமணக்கெண்ணைபடி-௨௨ ஈநுள்ளிர்சாறுபடி-வ ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் பறங்கிபட்டை பலம்-௭ கஸ்தாமிபட்டை பலம்-௭ சொல்ஸ் கோவைச்சிறுங்கு பலம்-௨ இவைகளை அரைத்துப்போட்டு புளிமய்ளிறு தகிச மற்ற விரகாலெரித்து பதத்திலவடித்து ஆள்

பலமறிந்து அனாசிராந்த என்வொசொடுந்த பத்தனிகை பிரவீர்த்தி யாகும் உபபுபுரி டிகெ லொக்குச்சொள்ள மேதிரிங்கும இந்தப்படி வாழ்த்துச்சொருவனை மூன்று நூற்றொள்ள மேற்படி எய்திகள மேற்படி என்வொசொடுந்த பத்தினிகை நூற்றொள்ள, மீதுவதொப்ப டிட்ட மறுதினத்தொம் மொக்கெண்டொதெப்து வொளந்து பெய வேறும.

பருத்தியிலொராறு நல்லெண்ணெயைகந்து அரைக்காற்படி ஒன் றுய்கொறு அதில் வடிசுட்டின நன்னுடபு டுற்பாக்களவு உலாது இந்தப்படி கூ-நாள் சாப்பிடத்திறும்.

பரந்தாறு நல்லெண்ணெயைகந்து அரைக்காற்படி ஒன்றுட்க் கலந்து இந்தப்படி கூ-நாள் காலைமீட சாப்பிடத்திறும்.

காரத்தைமீட மார்புட்பட உரைந்து ஒருதேற்றுவனை பிரமா னம் அரைசெய் ஒருபுதததததததத கூ-நாள் சாப்பிடத்திறும்.

நெருநுநிழியிலொரு ஒரு எய்திராந்தாயிரமானம் அரைத்து ஈருள்ளிவொகலிடை-நாம புதுச்செய்ததில் அரைக்காற்படி தன் னொவிட்டி அதிலொபாட்டு பனியிலொபத்து மார்புநிழிக்குகாப்பி டய்க இந்தப்படி கூ-நாள் சாப்பிடத்திறும்.

க-கதலி வாழைப்பழத்தைத் தோல்க்கி ஒருபிங்காளிற் போ ட்டு அதிற் பர்சைவொகலினை மேற்றெடுலை விடித்ததொன் என்வொசொட் பிரமானமும் பர்சையுமி ஒருசொங்கையும் போட்டு மொந்து கூ- நாநிழைவைவத்திறுந்து அப்பால் இவதத்தனியில் முடிந்து சொகை விட்டால் சீரெழுத்து அச்சகீர் புதுபடி ஒன்றொளாது சூரியாபுரம் ஓதநாள்வைத்து மத்தொன் ஒருபலம் சாக்கடைக்கலந்து காங்கி பசு ததிலிந்து வைத்தொகொண்டு வேலைஒன்றுக்கு அரைவொற்படி விகி தம் சாப்பிட வெண்டை நீக்கிப்படி எரிவதொ.

மேற்சொல்லிய பந்தாற்படி-க ஆயின்பால் படி-க கர்ணநி பலம்-க ஒன்றொங்கல்கு கா-நி ஓயாமறிவொடுக் கொடுத்த குருவி வற்பொபாது வெய் அரைக்காற்படி விட்டுக்கிண்டி பாகை ஒருமீலை மீல விட்டுக்கிண்டி பாகை ஒருமீலைமீலிட்டு அதிற் தீர்த்தொப்ப பர் சுக மொருபொலிநுத்தால் அத்தபதத்தி நொக வைத்துக்கொண்டு மேலொபொன் றுது கொட்டைப்பாக்குப் பி-பாணம் பலவொப்பம் வைத்துவொந்துநும்.

அவையொனை விடிந்து ஆன்படி-சல் பி-படி சல்கிண்டு கநா ஓராணபந்து பிசைத்து வொகட்டி தன்னொகைத் சொபவைத்து வப சநொபாட்டு உரைத்திநுச்சிற அடி மண்டியை உலர்ந்தியொபாடிபலம் கூ-நாள் அகிற்குட்டை தோப்பு தோப்பு வலம் வைத்தொத்திர

சார்தோவரிசி வெட்பாடையரிசி தேற்றுவினா கெற்றாடும். அகிமது
ரம வகைக்குப்பலமை-க விதம கிரகணவரிசித் தானதுசெய்து திரி
சரப் பிமாணம் வெண்ணெயிற் சரப்பட்டுவா போற்படி கோகககள்
பிதும் சிஞ்சுப்படி உடனெரித் தும்

பெரியம் பெயர்ச் செட்டை நீங்கிதம் | கடுப்பு

தேவநாபுரம் வேங்கடேஸ்வரர்

[illegible]

அரசி சீராகச் செங்காழிச் சுவைல்லாமை கருள்வி சந்திராவல்லி
வில்லாமை வினாபாபுலவாபாபு-பு ஒன்றும் சந்தி அதில்
சுவைவி திரிதாம பார்த்தொடர்ச்சல் கிதிமுதாம் கருள்சீரமை நற்
சீரமை மிலாக்காய்ச்சீரமை செங்காழிசீரமை பனைக் குச்சிநீர-உ
அனைத்தும்போட்டு செய்யடி-சுருட்டிடுக் காசகிவடிதது மேகா
வன்மாரு நகலாண்டிதது கொள்ளத்திரும்.

அவரின் பால் எரண்டத்தெண்ணை தேவாப்பால் எலுமிச்சம்பழ
ச்சாடி சாளுவரி ஈனெறுஞ்சில் வலசந்துறாறு டி-கமலந்துவந்த
யர் சிவசுந்தரம் பிள்ளையார் மிகத்தாம்பகனார வணங்கும்புருஞ்சு
ந-அவரகதறிப்போட்டு நான் உராளவனசெய்யியாமெரிதநாடிதறு
குடி நம்பி கொளேசரின் வணர்ச்சதலாபம் அனைத்து போட்டுக்
கவர்க்கி வைசநாடொண்டு வெள்ளை மாட்டு நுமண்புவிதம் சாய்
பிட்டுவ-ட்டம்

பத்துவாசு அடங்கியவை ௧௫௫ ஆகியன எச்சிட்டு ௪௨-வாசி
கேதாவலையாவைத் தவிர்த்து ௫௫௫ ஆகியன கெடையதால் ௭ ஆகியன தவிர்த்து
சோற்றை எதையாவது பண்ணுகிறார்களென்று கருதுகிறார்களென்று
நீதிமன்றம் - ௧௯௫௭, ௧௯௫௮ ஆகிய படி-வாசியைத் தவிர்த்து
சாதிமதம் தவிர்த்து படி-வாசியைத் தவிர்த்து கம்யூனிசம்
கொஞ்சியும் அமைதியாக இருப்பதற்கு உதவியாக உதவி
படி-வாசியைத் தவிர்த்து கம்யூனிசம் கெடையதால் ௭ ஆகியன
தவிர்த்து ௫௫௫ ஆகியன கெடையதால் ௭ ஆகியன தவிர்த்து
கேதாவலையாவைத் தவிர்த்து ௫௫௫ ஆகியன கெடையதால் ௭ ஆகியன தவிர்த்து

வெட்டிவேர் முகச்சங்காச வகைக்குபலம்-௨ முடக்கொத்தான்
 அமுக்குறு சிற்றமுட்டி விளமிச்சு நன்னி தாமரைவளையம் சீரா
 செவகழரீர் இவைகளினமுலம் வகைக்குபலம்-௩ இடித்துதுவிநீர்ந்
 போட்டு காலில்லாள் டய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்கந்திராலைசூறு
 நெர கொடுபைப முகமுசக்கை குமர்கெல்லி நீர்வள்ளிக் கிழங்கு இ
 வைகளின்சாறு இளநீர் ஆகின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி-௪
 ஒன்றுய்ரலந்து தெல்லிவற்றல் அதிரதாரங்வுலம் சிறுநாகப்பூ தேவ
 தாரம் மஞ்சிட்டி சடாமாஞ்சில் மாமஞ்சள் சண்பகப்பூ புழுக்கைப்
 பட்டை - செவ்வள்ளிக்கொடி மிலாக்காய்சாத்தனம் செஞ்சாத்தனம்? அ
 னில் ஈரஸ்திவேதி லவளாப்பட்டை லவளப்பத்திரி பூலாக்கிழங்கு
 கோஷ்டம் கிராப்பு சாதிக்காய்வகைக்கு பழஞ்ச-௩ இளரோலரைத்
 துபோட்டு முன்றுகாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டு காலாள்பதமாய்
 காச்சிவடித்து குளகுமப்பூகோரோசனை புனருாட்டம்சவ்வாறுவகை
 க்குக்கமுஞ்ச-௨ போட்டு வைத்துக்கொண்டுவாரத்திற்கிரண்டுமுறை
 ஸ்ரானஞ்செய்து வரத்திறும் தநிலந் தேயத்துக்கொண்ட தினத்தில்
 தயிர்மோர் புளி வைப்புக்கேகவர்.

எவ்வெண்ணை குழித்தாமரைச்சாறு வகைக்குப் ப-௧ ஒன்றுய்க்
 கலந்து காச்சிவடித்து அதில் பூலாக்கிழங்கு பச்சை வகைக்கு விராக
 னிடை-நி பொடித்தபோட்டு வைத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டு
 முறை ஸ்ரானஞ் செய்துவரத்திறும்.

மீளமிடேகப்படலம்-முற்றிற்று.

மேகரோகப் படலம்.

அதாவது மாதர் போகங்களால் மோர் சம்பளித்தலாம்.

விருத்தம்.

மோம்பிறத்தனிதஞ் சொன்னொரென்னந்தி
 ஆய்மினந்தைப் பகவத்சிம்மோகித்தா
 போசந்தின எவையிற் புசுழ்மத்தகேசகடில்
 வகைப்பசியால் வயந்துள்ளையோகமே.

ஸாயோகஞ்ஞெய்த் தனித்தசுழியேயிடும்
 ஐயாவமிர்ச மடங்க்காணலேழம்
 மேய்யாவிழித்தவிரவிழம்புன்னுந்
 மைமாய்விழியாட்கு பகத்தாய்பெருப்பாடே.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௫௯

பிரமேகரீழிய வரூவதந்ருக்காரணம்

கோதையர்கலவியை மிகவிநயபுவதால் மூலத்திற் கவல்மிஞ்சி
மேகஞ்சாறித்து சிவ்வரை வெந்துருகி சாதுக்கெட்டு ஆக்கைகராமப
ல்லாம பலவகுறைந்து பிரமேகரீர் ரீழிய உண்டாகின்றன அக்கா
லத்தில் கொடுத்த மீன்இறைநகி செய்பால் இவைகளை மிகவிருமபி
னில் பிணியதிகரிக்கும்

மேற்படி ரோகிகளின் அவயவக்குறிகள்.

உடல்கெழியும் வெளுக்கும் ருருகும் வியர்க்கும் நோரும்முகம்
கைகால்கார்தும் நயம்சீர்பம் கண்வெளுக்கும் நெஞ்சலும நாவா
ளும் தாகமிகும் ஆயாசவகடாப்பாண்டாகும் இரவுப்பசலும் சித்திரை
வரும் அன்னஞ்செல்லாது

பிரமேகரீரின்விபரம்.

வாதத்தில் நான்து பித்தததிலாது சிலேதம்மத்தில்பந்து ஆகபிர
மேகரீர் இருபத்தொன்று.

வாதப்பிரமேகரீர் நாலின்குணம்.

மூளைபோலும் இனாதுங்குபோலும்நிணம்போலும் இறுகின்கனி
போலும் முகார்த்தசங்கிலம்போலும் னோகரம்புபோலும் நீசிற்றோன்
றும் கல்லெண்ணைபோலும் ஊனியுருச்சின செய்போலும் சித்தின
கள்ளுபோல் வருவமுப்பாயும் இறவதும் சவிரமசாத்தியம்.

பித்தப்பிரமேகரீர் ஆறன்குணம்.

உடல்கழிக்கும் மஞ்ணிக்கும் நாயுபுளிக்கும் தவர்க்கும் நிறு
றுத்துவரும் மருக்கங்காணும் நாமன்சீர்பாலும் சிலப்போலும்சறி
போலும் சாம்பாக்கழுவின் கண்ணிர்போலுமிறங்கும் புளித்திருக்
கும் இறைக்கிதழுவின் தண்ணிர்போலிறங்கும் அனைக்காய்ச்சிதரீப
மெரிககலாலும் பித்தததிலெடுத்த தண்ணிர் ஆஸாபுமபார்க்குங்கால்
மஞ்சள்சிறமாயிருக்கும்.

சிலேத்த பிரமேகரீர் பத்தின்குணம்.

அடிச்சருமபின் சாறுபோலும் அரும்புனல்போலும் மாவைக்
கரைத்ததுபோலும் பண்ணிபோலும் தவிர்பால் தண்ணிர்போலும்
சர்க்கரைப்பாகுபோலும் கேள்பாகுபோலும் கடுகிறங்கும்மறுமப
விரும் பம்போல் நீரிதவெய்யிதக்கும் மணக்கும் அனைக்காச்சி
செய்யவிட்டுந் திபமெரிககலாம் சிலேதம்மத்திலெடுத்த பத்துநீரும
வெண்மையாய் நுறைத்திருக்கும்.

சுலப்பிரமேக ரீரின் குணம்.

கட்டுண்டகண்ணிர்போலும் பரங்குமா ரீர்போலும் கரும்பின்
சாறுபோலும் பனையவெல்லப பாணசாமபோலும் சிறிவரும்.

வேறு

உடல் மஞ்ஞலித்துப் பதைபதைக்கும் மயக்கங்காணும் அந்நி அ
மயக்கும் பலகாலும் நீறாகும் அனாமஞ்சட்போலிருக்கும்.

சுப்பிரமேகநீரின் குணம்.

கோசலமேபோல நீறிற்கும் பால்நாற்றமடிக்கும்.

புதுமறைத் தண்ணீர்போலிற்கும் புலாந்நாலும் அதைகாச்சி
ஒல் தேன்போலிருக்கும் நீர்த்தாலை கடுத்துதேன்போலிறங்கும்.

மலப்பிரமேகநீரின் குணம்.

நீர்புளித்தமலம் நாற்றமடிக்கும்.

சக்கிலப்பிரமேகநீரின் குணம்.

பெருக நீறங்கிப்பிண்டி சக்கிலமேபோலெழும் உடல்கருக்கும்.

மருந்திடினேபிரிங்காணும் நீரின் குணம்.

கண்ணாம்பு கரைத்த நாற்றமாயும் சுடலைச்சாம்பல்நாற்றமாயும்
இவைவகை ஒன்றாய் நீற்கரைத்த நாற்றமாயும் அந்நிக்கும் காவலு
வைத்தாலும் அதுபோலவேகாறும்.

சீக்காய்ப்பிரமேக நீரின் குணம்.

சாத்துடன் ருநாய்விடும் அதைக் காய்ச்சின்காறுபோலிறை
யும் சீய்க்காய்ப்போல காறும்.

நீரிழிவுவிபரம்

வாதத்தில்கூ வாதமித்தத்தில்கூ மித்தத்தில்கூ மித்தவாதத்
தில்கூ சிலைக்கமகதில்கூ சிலைதமமித்தத்தில்கூ சிலைப்பன வாதத்
தில்கூ ஆக நீரிழிவு-உ.

வாதநீரிழிவு முன்றின் குணம்.

நீர் மாய்ப்புவாதமாயும் ருசிபுளிப்பாயும் குந்துபந்து வாதமாயும்
கரடிவாதமாயும் ருசிகைப்பாய் புளிப்பாயிடுங்கும்.

வாதமித்தநீரிழிவு நாலின் குணம்

நீர் மஞ்ஞகாற்றமாயும் ருசிபுளிப்பாயும் கசப்பாயும் அவரிம்கூ
வாதமாயும் ஹ்நுவித்தருசியாயும் பால்மனமாயும் கடுவெண்ணெய்போ
லும் ஹ்நாநாற்றமாய் ருசிகைப்பாய் வாய்ப்போலிறக்கும்.

மித்தநீரிழிவு முன்றின் குணம்

நீர் பானக்கம் வாதமாயும் ருசிகைப்பாயும் உப்பு நாற்றமாயும்
ருசி அப்புகரித்தும் மல்கைப்பாய் வாதமாயும் ருர் மெரிப்பாயும்
இருக்கும்.

பித்தவாத நீரிழிவுமரண்டின் குணம்.

நீர் கோழத்திரவாசமாயும் ருசிதுவர்ப்பாயும் சந்தனவாசமா
யும் ருசிமா குடோலு மிருக்கும்.

சிலேதம்நீரிழிவு நாகின் குணம்.

நீர் தாழைமலர்போலும் சாணம்போலும் எலுமிச்சம் பழம்
போலும் உடும்போலும் வாசனையாயும் ருசிபின்பாயும் நரிநா
யாமிருக்கும் அண்ணம், வாசமாயும் ருசிஅண்ணம், போலெரியும்.

சிலேதம்வாத நீரிழிவு ஐந்தின் குணம்.

நீர்மிருத்த நாற்றமாயும் ருசிபின்பாயு மிருக்கும்.

மேற்சொல்லிய உச-வகை நீரிழியில்லாத நீரிழிவு ௩-மசாத்தியம்

இவைகட்கு சிவர்த்தி.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நரசீரகம்நலம் அதிமதூரம் கோஷ்ணம்
சன்பகப்பூ லவங்கப்பண்டை தாவிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூகோரோ
சனை கூகைநீர் கங்கார் தாமரைவளையம் லவங்கப்பத்திரிநாதிர்காய்
சாதிப்பத்திரிகிராம், வகைக்குபலம்-௩ வாய்விளங்கத்திரிபலைகுறு
சாணிஓமம் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளைப்பிடித்து குரணித்திறுத்து
அதில் சீத்திரார்க்கரை சினி மூத்திரிப்பதும் பேரிளம்பதம் இவை
களை ஒன்றாய்ச்சேர்த்து திடிதடிக்கொண்டு திரிசுடிப் பிரமாணத்தில்
வங்கப்பற்பம் ஒருபனவிவைத்து மண்டலங்கொள்ளப்படுமேயும்
உக-திரும்.

பசுமந்தாசாறு குறுபிளில் நூல்-பலம் சினிமைக் சரைத்துப்
பாகுசெய்து அதில் நெல்லிழைகளிமல்லி மரமஞர் வெங்காயம்அதி
மதூரம் கோஷ்டம் லவங்கம், ஏலம் சதகுப்பை இ நுவோலியேர் கோ
ரைக்கிழங்கு தான்றிக்காய் சீரகம் காஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-௨
குரணித்திறுத்து விளக்கிண்டி ஒரு கலசத்திற்போட்டு ஒருமண்டலம்
நெல்லுக்குட் பிசைத்தெடுத்தி வேலை ஒன்றுக்கு பாக்களாய் கெந்த
பற்பம்வைத்து உடு-நாளுண்ண பிரமேகத்திரும்.

ஒருபடி புஷ்பம்பூவில் ஒருபடி அவின்னெய்யம் சிறுகாசிறுசு
விட்டுக்கிண்டித் திரிகடியாவில் கருவங்கசெஞ்சூரம் ஒருபனவிவை
வைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள பிரமேகங்கத்திரும்.

அரிதாசம் மனோகலை வெள்ளைகுங்குலியம் விளாய்பிசின் தேற்
ருவிரை இரதம் இவைகளைச் சமமாப்ப்பொடித்துத் துணிபில்லிழிம்
கட்டி ௩-நாள்வரையில் பச்சரிசிக்கழுவீர்வறுறவைத்துலர்த்திகாடி
விட்டனாத்து குன்ற்போ லுலர்த்திக்கொண்டு நானொன்றுக்கு
ஒருண்டைவீதம் மோரிலாவது தேனிலாவது ஒருமண்டலம் கொள்

ள : சகலமேகந்திரும் முருங்கையிலைச் சாற்றிவிட மதுப்பிமேகம்
மதுபாக்கம் போலிறங்குகிறதும்.

நீர்முள்ளிவிரையும் மேற்படி உண்டையையுஞ் சேர்த்துரைத்து
நல்லெண்ணெயிற் குழப்பிக் கொடுக்கச் சலமாயெடுக்கிற பிரமோர்
திரும்.

முள்ளிவிரையும் மேற்படி உண்டையையும் பொடித்து சருங்
சுருவை மாக்கலிற்போட்டு பிசைந்துகொடுக்கமுத்திரச்சுஞ்சரளர்
திரும்.

மேற்படி உண்டையை ஆனையடிக்குச் சூரணத்திற் கொள்ள
மாவுக்கரைத்ததுபோலிறங்குவது திரும்.

பின்னாக்தும் சிறுதிரையும் வேகவைத்து தண்ணீர்வடித்து நல்
லெண்ணைகலந்து அதில்மேற்படி யுண்டையைக் கரைத்துக்கொடுத்து
அசனத்தில் நல்லெண்ணெயும் பின்னாக்குஞ் சேர்த்துண்ண மஞ்சள்
நிறமாயும் சுண்ணாம்புபோலு மிறங்குகிற பிரமேகந்திரும்.

திரிபலை முத்தக்காசு மஞ்சள் தென்னம்பாளை முருக்கலை கட
லிராஞ்சிபட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு-க பொடித்து உபடி சலத்திற்
போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து மேற்படி உண்டையை யரைத்
துக்கொடுக்கச் சுண்ணாம்பு சலம்போலும் நுங்குபோலுமிறங்குகிற
பிரமேகந்திரும்.

கடுக்காய்க்கழஞ்சு-௩ கடலிராஞ்சிப் பட்டைக் கழஞ்சு-௨ செ
வ்வி முள்ளி செத்தகம் வெங்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இவைகளை
பொடித்து உபடி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து
அதில் ஓநாசரிடை தேன்கலந்து மேற்படி உண்டையைக்கரைத்து
கொடுக்க கடுப்பு எரிவு சிம் மேகல சிலநிறமாய் நீரிறங்குவது
திரும்.

சுருங்குருவை யரிசியும் நீர்முள்ளியிலையுஞ் சேர்த்து சிறுநீர்
சாஞ்சிகா ரிவடித்து அதில்மேற்படி உண்டையரைத்துக் கொடுக்க
பிரகுத்துபிறங்குவதும் அடைநீரையிறங்குவதும்பின்சுருவினசீர்போ
லிறங்குவதுதிரும்.

என்னப்பின்னுக்கு நெருஞ்சில்லை முகட்டைவேர் வகைக்
கொருபிரவிந மியத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு கால்படியாய்வற்
றவைத்து ஒருதுட்டெடை நல்லெண்ணைகலந்து அதில் மேற்படி
யுண்டையரைத்துக்கொடுக்க நீர்ச்சிறுப்பு கடுப்பு எரிவு திரும்.

நல்லெண்ணை நீர்மோர் பாசிப்பயறு பொன்னுங்காணி முயல்
உடம்பு ஆமை காடை ஊர்க்குருவி வெள்ளாடுபுற தூதுளைசமுலம்
சிறுவழுதலைப்பிஞ்சு இவைகளைப் பத்தியத்திற் குப்பையாகப்படுத்திக்
கொள்ளப்படும்.

அத்தொய்த காயம் விராகனிடையி இ-தம் விராகனிடையி
ஒன்றிப் தொத்திந்த சாதிலங்கம் கார்தம் மனோசை வகைத்து வி
சாகனிடையி இதுகளை புளிக்க மோர் விட்ட சாகுபோலாதிக்
குன்றியனவு உண்டைசெய்துக்கொண்டு மோரிற் கொடுக்கச் சகல
பிரமேசமுத்திரும்.

பின்னும் முன் சொல்லியபடி மேற்படி உண்டை அத்தந்தவியா
திருத்த நகுந்தபடி பொவலேமுன் அப்பானவங்கி லும் மற்றவபா
னங்களிலும் கொடுக்கலாம்.

மரமஞ்சள் கருவேலம்மீசின் வகைக்குபலம் அமைக்கால் மன
சன் தேற்றுகிற வகைக்குபலம்-வ ஆவாதம் விடைபலம் உறுது
வகைச் சூரணிகை நிகழ்பனவு மோரிற் கொள்ளத்திரும்.

மருதுவகை என்ற காவல் அத்தி இரகவின் வேர்ப்பட்டைஅந்
திப்பி அல்லிக்கிறகு குழங்கிலிசி தான்விக்காய் கெல்லிக்காய் கட
லிராதிப்பட்டை காகச்சட்டி இதுகளைச் சமன்கட்டி. கல்லெண்
டைய தேன்னிட்டி வகைக்கொருதாமம் அரைத்துக் கட்டையனவு உரு
ட்டிக்கொண்டு சண்டையி லுரதேனிலும் வேலை ஒன்றுக்கு ஒருன்
டைவீதம் உரு-தாக்கொள்ள சிலம்பிரமேகம் கெட்டித்திரும்.

ஆவாணைகை படி. க காகச்சட்டிப்பலம்-கபூர்ப்பலம்-சபொ
டித்து தேன்னிட்டி ஒருசாமமரைந்து கட்டையனவு உருட்டியவுந்தி
வேலை ஒன்றுக்கு ஒருன்டைவீதம் பண்ணையில் உறவைவந்துதேனி
லமத்திநறு சி-காட்டுராளன்ச் சகலமேகக்கங்கிப்படுத்தும்.

பூண்காலிகைகை நிலப்பனைக்கிறகு கலைக்கொம்பு ஆவாணை
வேர் மேற்படிவகை சமன்கட்டி பருவின் பால்கிட்டி அரைத்துக்
கொடுக்க மேற்படி விவாதித்தும்.

அத்திமருது இரகவின் பட்டையினுக்கருவங்ககைக்கிண்டி.
வறுத்து பொடியானதென்பேரில் அந்நகுபலன் நுதம் ஒருபலம்
நிறுத்தி கல்லெண்ணிட்டி திரிபல்ஆவாணைகைகை காகச்சட்டிப்பட்டைவகை
க்குபலம்-க கட்டி பொடித்து கல்லெண்ணைவிட்டி அரைத்து கருந்
காமனவு உருட்டியவுலத்தி கல்லெண்ணெயில் உறவைவந்துகொண்டு
மேற்படி சண்டையில் மத்திந்த வேலைக்கொரு அருன்டைவீதம்
சாப்பிட்டி உடனே கன்னுரிவேர் ஆவாணைப்படி சமன்கட்டி
குறுணிகைவிட்டி கியா தஞ்செய்து சாப்பிட்டிவரமேகம்பலமேகம்
சம்பிரத்தம் முதலானவந்திரும்.

கோட்டம் அதிமதுரம் மரமஞ்சள் சன்னலவங்கம் திரிபல்
சேகம் சேகநிலம் மஞ்சள் முத்தக்காசு கன்னுரிவேர் சிறுதேக்கு விலா
மிர்சம்பவேர் தூதுவம்பவேர் கடலிராதிப்பட்டை கொன்றைப்பட்
டை ஆவாணைப்பட்டை காவற்பட்டை அத்திப்பட்டை ஆவாதம்
பட்டை மருதம்பட்டை அராமப்பட்டை இலவணப்பட்டை சிறு

முட்டி. கொஞ்சி சமன்கூட்டி இபுத்தாக் பொஞ்சொர்ந அகில் சிறு
கத்தேள்விட்டு மேற்படி உண்டையுரைத்து கொடுக்க நீரிழிவு பிர
மேகத்திரும்.

ருதபற்பம் சமுஞ்ச-டு அப்பிரோக செஞ்ஞைச்சமுஞ்ச-உயி சுத்
தெய்வக் கெத்தம் தாரமவகைக்கு கமுஞ்ச-டுயி சலாசத்து சமுஞ்ச
ந-காரியசெஞ்ஞைம் சமுஞ்ச-க-டு பருத்திவிவைப்பருப்பு தேற்றன்
வித்து வென்குன்றிவித்து பாரியவிவைமன் மேற்றோல் சற்கடார்
நிங்கி வகைக்குகமுஞ்ச-டு மரமஞ்சள் கண்டாமிஞ்சள் நிலப்பனைக்
கமுஞ்சு சித்திரமூலம் வரைஞ்ஞாநஞ்ச-டு வேம்பு வென்வேல் சாந்
காலி கருவிவல் இறுகவின்பிசின் வகைக்குகமுஞ்ச-டு தென்னம்பா
னைத்ஞாள் சமுஞ்ச-க திரிசரிஞ்சமுஞ்ச-அப இறுகளைபெல்லாம் ஒன்
றாய்பொருத்து ஆவாசையிலாசாற்றறும் கொன்றையிலைச் சாற்ற
றும் தனிதானிய ஏன் னுராளாட்டி தேற்றவிவைபிரமாணம் உண்
டைடொய்து காலைபில் ஒருண்டைநிவிந்து மாலையில் துடரி சுண்
டைநீர்வாண்டி நீர்ப்பூலா ருரை சடலோஞ்சி இஞ்ஞால் ஆவாசை
பொன்றாட்டடை விவ்வம் இறுகவின்பூலம் முத்தக்காசு திரிபலை
தேற்றன்வித்து இறுகளை ஒர்நிறையாய்ருத்துஒருபடி சலத்திற்போ
ட்டி புறாட்டியில்விட்டு வேடுகட்டி மூன்றுராமம் ரவியில் வைத்து
காச்சி காற்படியாய் வற்றவைத்து ஒருசமுஞ்சுதேன்விட்டு இரவினு
ன்மவசச் சகலநீரிழிவுந்நிரும்.

பொன்றாட்டடைநீவர் திரிகிரு முத்தக்காசு மூங்கிலரிசி திரி
பலை வகைக்குகமுஞ்ச-உ சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டுக்
காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில்மேற்படி உண்டையுரைத்துக்கொ
டுக்கச் சிப்பிரமேகம் மதுபிரமேகம் நீலம்போலும்கன்னுபோலும்
நீரிற்வவில் பிரமேகம் சரைப்பிரமேகம் அஸ்திப்பிரமேகம் அனற்
பிரமேகம் வாதப்பிரமேகம் உள்ளுருக்கி மாங்கிசப்பிரமேக முதலா
ன உக-பிரமேகமுத்திரும்.

வங்கம் நாகம் காரியம் வகைக்குபலம்-க அப்பிரகரத்து பலம்
ந-இறுகளை ஒன்றுபருக்கிற் கண்டயிடைக்கு நாஸிலொன்று ருத
மும் ருதத்துக்கொட்டிப்பு கெத்தியுஞ்சேர்த்து வைவேளைச் சாற்று
லொருசாமமாட்டி உலர்த்திக் குப்பியிலடைத்து ஒருசாமம் வித்
தெடுத்து அந்தயிடைக்கு மறுபடியும் கெத்திசேர்த்து கரிசாலைச்
சாற்று லொருசாமமாட்டி விவ்வைட்டி புடம்போட்டு சிவந்தயின்பு
கண்டயிடைக்கு பாதிவிக்கஞ் சேர்த்து முலைப்பாலாலாட்டி கண்ட
க்காய் பிரமாணம் குருகைசெய்து முன்போல அனுபானங்கவிவிட
நீரிழிவு பிரமேகத்திரும்

அவகைச்சாற்றில் மஞ்சள் துளைப்போட்டுக் கொடுக்கச் சகல
பிரமேகம் நீரிழிவுந்நிரும்

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௩௩

வாதப்பிரமேகத்திற்கு.

அத்திலுள்ள அகந்தாருவேல் ஆவாரை இதுகளின் விளைக
யோபுஞ் சொல்லுவைப்பட்டடையும் ஓர்செய்யாய் நுண்ணிதல் அறிவி
டையம் சல்மதம் கிராமம் சாதிகாய் திபரிலிகாயம் இதுசனையம்
ஸுப்பொடித்து முன்பொடிபுடன்கலந்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தப்பிரமேகத்திற்கு.

விளாய்ச் மருதம்பட்டை வெள்ளிலோத்திரம் அத்திப் பட்
டை சத்தம் இதுகளையெல்லாம் கயாமஞ்செய்து சாப்பிடத்தீரும்.

வேப்பம்பட்டை ஆமலகத்தோடு பேர்ப்பாட்டிச்சீர்தில் இதுகளை
சமமாய் கயாமஞ்செய்து தேன்னிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளிலோத்திரம் அகந்தாட்டை அத்திப்பட்டை இருவேலி
இதுகளை கயாமஞ்செய்து தேன்னிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

சிலேதம்பிரமேகத்திற்கு.

தேவநாரம் திரிபலைமுத்தக்காய் மரமஞ்சள் இதுகளை கயாமஞ்
செய்து தேன்னிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

திரிபலை வெட்பாலைப்பட்டை மரமஞ்சள் இதுகளை கயாமஞ்செ
ய்து தேன்னிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளிலோத்திரம் விளாவரிசி சிதேவி பொன்முசட்டைமுத்
தக்காய் உடுக்காய் செத்தொட்டி கருங்காணிப்பட்டை இதுகளைக்
கயாமஞ்செய்து தேன்னிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

புங்கம்பாளை மரமஞ்சள் மருதம்பட்டை இதுகளைக் கயாமஞ்
செய்து கொள்ளச் சலப்பிரமேகத்தீரும்.

ஆவாராவேரப்பட்டை வேம்புமருது கருங்காணிலேங்கைகடலி
ராஞ்சி இதுகளின்பட்டை முருஞ்சைவித்து திரிபலைமுத்தக்காய்பொ
ன்முசட்டை சேற்றாக்கொட்டை இதுகளை உடனுக்குடனே கயா
மஞ்செய்து தேன்னிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

மேகநிபிடிக்கு.

அப்பிரக செத்தாரம் அயக்கார்த்தசெத்தாரம் பவளபற்பம்சப
தங்கம் வாகசஞ்சிகரகனிடை-ஞ் தங்கமேர்து விராகனிடை-உதகரு
வங்கசெத்தாரம் விராகனிடை-கவ இகனைத்துமி நாற்றலாட்டி ஏழ
புடம் போட்டெடுக்கச் சொல்லாமதும் நிறங்குறைதால் ஒருசுழ
ஞ்செல்லும் சேர்த்தகைத்து புடம்போட்டு வைத்துக்கொண்ட தே
னடிபிற சொல்லிக்குக்கிற வேலையங்கலிலாவது வெள்ளையல்லாவது
பவளனிடவீதம் வைத்துண்ண மேகம்-உரம் மேகமுல்லை வாய்குட்ட
முத்தீரும்

சாதிக்காய் கிராமம் வசவாசி சாதிக்கம் கல்மதம் கல்கார்
கெருட ப்பர்சை குறுசாணிமும் காத்தம் அக்கிராசாசம்காக்கட்டி
வகைத் தகழஞ்ச-க ளாமத்துவினை சமஞ்ச-2 இவைசாசுர் குர் சரிபி
டை அபின் இதுகளைப்பெல்லாங் கண்டரிடைத்து ஆவாணையினைபை
இளவறுப்பெய்து பொடித்து எருமைமோரிலைந்து சுண்டைக்
காயளவு உண்டைசெய்ற உலர்ந்திக்கொண்டு எருமைமோரில் தரி
ரில் இரண்டுவேளையும் மண்டலங் கொள்ளத்திரும்.

கடலிரஞ்சி புவாக் தொம்மறுத்தி ஓசிலெனவேல்கருவென் ஆ
வாரை செங்கினைவ அத்தி இவைகலின்பட்டை வரைத்து பலம்-1
இடித்து 1-உசகால் தண்ணீர்தொட்டு எட்டுநாள் வறவைத்து ஒரு
படியாக வற்றவைத்து காத்தம் அபிரிசெசெதுமம் ரட்டம்அரைப்
படி மஞ்சள் தேற்றுவனை கல்காய் பெட்டிமுள்ளி விளாப்பிரின்
காரியமும் சாழஞ்சேர்த்துநீர் பொடித்தபொடிவேலம்பிசின் இது
களை ஒர்க்கையாய்க் கல்வத்திட்டு எட்டையாழக்காலாட்டி விராக
னடை காலுப்படியான உண்டைளரார் செய்துகொண்டு வேளை
ஒன்றுக்கு ஒருநாளைபும் இருபதவிநாசனிகட ஆவாணையரிசுபை
பொடித்து தேனில்மத்தித்து உடு-சாசுந்நாந்திரும்

மாமஞ்சள் கருவேலம்பிசின் வரைகுபலமரைக்கால் மஞ்சள்
சேற்றுவனை வகைக்குபலம்-வ அவரைபரிசிபலம்-உரு குறுவித்து
திரிகடிப்பிரமானம் தேனில் உடு-நான் கொள்ளத்திரும்.

மாமஞ்சள் சுக்குநிது வரைக்குபலம் அவரைக்கால் கருவேலம்
பிசின்பலம்-வ ஆவரைபரிசிபலம்-உரு இரகல் ஆவரைவேர்க்கியா
ழததாலாட்டி மோரிடுகொள்ளவும் இந்தப்படி வேளை-க க்குஇரு
நேரமாக உடு-நான்வரை அன்றாடமரைத்துச் சாப்பிடத்திரும்.

ஆவாரங்கொழிந்து கல்மதங்கொன்றைவேர் இதுகளைசமமாய்
புரித்தமோர்விட்டு எட்டிராங்காய்பிரமானம் அவரைத்து மோரிற்
கலக்கி காலொன்று காலைமால் உடு-நாட் கொள்ளத்திரும்.

காரியம்சுஞ்ச-காமச்சுஞ்ச-2 ண் பத்தொத்தித்து கல்வத்
திட்டு காத்தம்சுஞ்ச-சஉ சாதிக்கங்குறாச-2 இதுகளைமோர்
விட்டரைத்து உஞ்சுறுபிரமானம் உண்டையெய்துவேளை ஒன்றுக்கு
ஒருநாளைவீதம் மண்டலங் கொள்ளத்திரும்.

சாதிக்காய் காத்தம் ராசிபத்திரி அபின் கோரோசனை காசக்
கட்டி இதுகளை ஒர்க்கையாய்பொடித்துதேனில் ஒருமண்டலங்கொ
ள்ளத்திரும்.

மருகுமந்தம்வினை கருஞ்சிசம் சுத்திசகம் காத்தம் மும் குறு
பாணி பம் திராசுதம் விசகம் நிப்பிவி பாத்தெருடக்கல் வகைக்கு

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௬௪

சுழஞ்ச-௬ அபின்சுழஞ்ச-௮ இதுகளை தேன்விட்டரைத்து சிமிஷிஸ்வைத் துக்கொண்டு வேளை-௧ க்கு வ-௬முஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து ஆவாரபூவரிசி கீழ்க்காய்கெல்லிசிற்புலி ப்பாலாடை ஆவாரபூ இதுகளைச் சமமாய் சிதைத்து ஒருபடி ஒரு மைமோரிந்போட்டு அனாபடியாய் வற்றவைத்து அதிமதுரத்தை அரைத்து ஒருசுளாமிச்சங்காயளவு கல்பநாமகெலிபருப்பு வகைக்கு பலம்-௧ தேற்றுவிறை-௮ இதுகளை போற்படி மோசிலறைத்துக் கொண்டு எலாமிச்சங்காயளவு ஷே மோரிந்சலக்கொடுக்கவும்இந்தபடிய-௮-௪௪ கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு அபின் கார்த்தம் சாதிலங்கம் ஆவாரவிறை மருளுமத்தம் ஏனை பொரித்த பொரிகாரம் இதுகளை ஓர்விறையாய் பொடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருசுழஞ்சு தேன்ந்கொடுக்கத்தீரும்.

விறைபோக்கிய கடுக்காய்பலம்-௪விறைபோக்கியதான் லிக்காய் பலம்-௪ கடலிராஞ்சிப்ப்பட்டை பலம்-௪ கெல்லிபருப்பு ஒடுபோக்கி பலம்-௨௨ தேற்றுவிறை பலம்-௪௨ செங்கெருவப் பட்டை பலம்-௩ ஆவாரவேர்ப்பட்டை பலம்-௨௨ சீத்திற்றண்டு மேற்றோல் சீக்கிபலம் ௨௨ முசுட்டைத்தண்டு பலம்-௩ இதுகளை பொடித்து ௨-படி சலத்திந்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வேளைபொன்றுக்கு காற்படி வீதம் ஒருதுட்டிடை தேன்விட்டு அசனத்தின்பேரில் உட்கொள்ள தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து சிற்பிலைபாலாடை சியபுள்ளடி இவைகளை யிடித்து பிட்டவித்து அரைத்து எலாமிச்சங்காயளவு ௩-௪௪ ஆய வேளை சாப்பிட்டுத்தீரும்.

விடத்தலைவினா கட்டுந்கொடி இதுகளின் கொழுந்து ஆவாரப் பட்டை வகைக்கொருபடி இதுகளை எருமைமோர் வார்த்தரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு சொட்டைபாக்களவு எருமைமோரிந் கரைத்து ௨-௪௪ விருவேளை சாப்பிட்டுத்தீரும்.

ரங்கலரிசி சாமையரிசி வரகரிசி அமலையரிசி வகைக்குப்படி ஒன்று பொரித் த எந்திரத்தி லிட்டரைத்துக்கொண்டு வேளைபொன்றுக்கொருபடியுமவீதம் கால்படி கோவைத்தண்டுரதரில் - ௧௧-௪௪ கொள்ளத்தீரும்.

ஆவாரவேர்ப்பட்டை பலம்-௪ கடலிராஞ்சிப்ப்பட்டை பலம்-௪ கருங்காசிப்ப்பட்டை பலம்-௧ இதுகளை சிதைத்து சட்டிவிட்டு ஒரு படிபால்விட்டு வேடுகட்டி அதன்மத்தியில் ௨-விராக றிடை அபினை வைத்து மேற்சட்டிஒடி நிற்பெரித்து பால்வற்றியபின் ௨ மேற்படி பட்டையையும் அபினையும் உலர்த்திக்கொண்டு அவைகளுடன் குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி பராரச்சுழ்நூல் வகைக்கு விராகலிடை-௪ ஏலரிசிவிராகலிடை-௩

இவைகளைத் தனித்தனியே பொடித்துவடிக்கடி திரிகுடிபுளவிறேனி
லாவது நெய்மலாவது கொள்ளத்தீரும்.

ஆவாரம்பட்டை பலம் உலி நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை
வகைக்குபலம்-௮ இதுகளையிடித்து கூலி-படி சலத்திற்போட்டு எட்
டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிக்கடிக்கொண்டு தென்னங் கரும்பு
பலம்-உலி நீர்ப்பூலாவேர்பலம் இதுகளையிடித்து உலி-படி சலத்திற
போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக்கொண்டு இருவ
கைக்கியாழத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து அதில் ஆவின்றெம்படி-வகூட
விட்டு அதிமதுரம் நற்சீரகம் மிளகு துத்திவேர் பழம்பாசிலேர்
வகைக்குபலம்-௧ செக்கமுரீர்க்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிராம்பு
சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சிறுநீரைவேர் பசலிவேர் ஏலம் நெல்லிப்
பருப்பு வகைக்குபலம்-௨ புளியங்கொட்டைபின்னதோல் ஆவரையரிசி
ஆவரைக்கொழுந்து வகைக்குபலம்-௨ வெள்ளவேல் விளாவேம்பு இ
வைகளின்மீதின் வகைக்குபலம்-வ வேலம்வேர் அமுகங்கிழங்கு
வகைக்குபலம்-வ இதுகளை யரைத்துப்போட்டுகாச்சி பதமாயிறக்கி
ஆறியின் காற்பலர் திப்பிசிப்பொடியும் இரண்டபலம் சர்க்கரை
யும் காற்படிதேனும்விட்டுக் கிண்டி வேளைபொன்றுக்கு ஒரு எலு
மிச்சக்காய் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர நீரிழிவும் மூத்திரக்கரிச்சனம்
எலும்புருக்கி பெரும்பாடு நீரேரிவுதீரும்.

பருத்திவிரைபருப்பு கோதுமை உளுந்து வகைக்குபலம்-௧வ
தாமரைவளையம் முத்திரிப்பரம் பேரீச்சம்பழம் தேற்றுகிறை வில்
வப்பழச்சதை மாதுளைவேர் சீத்திற்றண்டு அமுக்குறுக்கிழங்கு முக்
தக்காசு விலாமிச்சம்வேர் ஏலம்சீரகம்கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளிசிறு
நாகப்பூ நெற்பொரி சந்தனம் அரகமுகிற் றவங்கப்பட்டை லவங்க
ப்பத்திரி சண்பகப்பூ சிற்றமுட்டிலேர் மல்லி அதிமதுரம் சாதிப்
பத்திரி வாழ்ப்பூ தென்னம்பூ பொன்னங்காணியேர் வகைக்குவிரா
கனிடை-௩ வெள்ளைக்குங் கிலியம்-௧ இதுகளை இரத்து அகற்குசமன்
சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் உலி நாள் அந்திசந்திசாப்பிட
பிரமேகம் இருபதுத்திரும் கிரந்திசேஷ்டையுங் கூடியிருந்தால்மேற்
படி குரணத்திடை பறங்கிப்பட்டை குரணங்கலந்து சாப்பிட்டபெந்
தியம் கைப்புபுளிப்பு வெகரீரும் அன்னமும் கொள்ளத்தீரும்.

நாலுபலம் ரிவிமயப்பாகுசெய்து அதில்கோதுமை உளுந்து
நற்சீரகம் பாசிப்பயறு சாலாமிசிரி அமுக்குறு கசகரா சிலப்பளை
அமிர்தசர்க்கரை இதுகளையிடித்து வடிக்கடினகுரணம் வகைக்குப்
பலம்-௪ தூயிர்க்கிண்டி நெய்விட்டுலேகியகுரணம் வேளை ஒன்றுக்கு
கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகமிருபதும் உள
குருக்கி எலும்புருக்கிவும் நீர்ந்து தேக்கப்படுகும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ந.கா.கூ.

சதவீதமேகராகவசஞ்சுத்தும் மகாவீமகச்சிந்தும்.

பேய்சிமிட்டிலேய் பலம்-10 கடுக்காய் தாண்டெல்லிசிற்றாமல்வி
பேராமல்வி வில்வம் இருவேலி தூதுவேலோ மாதனா சிறுகாஞ்சேரரி
பொன்முசட்டை நன்னுரி நெய்தல் செங்கழுநீர் தாமரைஆல்லிலிப
பனை நிலவாகை கண்டங்கத்திரி இதுகளின்மூலம் வகைக்கு பலம்-5
இடித்து இருதுணிசீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடிக்
து அதில் ஆவிநெய் பால்வகைக்கு படி-5 வல்லாரை செவ்வியனீர்
வகைக்குபடி-2 சீனிபலம்-4 சாத்திராய் சாதிப்பத்திரி கிராய்பு நற்
சீரகம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை மஞ்சிட்டி சாத்திரவேலி சதகுப்பை
வாய்விளங்கும் தாளிசப்பத்திரி தேவதாரம் சந்தனம் கிறுநாகப்பூ ஆ
திமதூர் கோஷ்டம் மிளகு வாலுளுவையரிசி கற்கடகச்சிங்கி சிறு
தேக்கு கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சடா
மாஞ்சில் கடுகுரோகணி நெருஞ்சிக்காய் நெல்லிவற்றல் முத்தங்காச
குறுசாணிஓமம் வால்மிளகு கடுக்காய் மாதளம்பூ குங்குமப்பூ பிடா
ப்பூ வகைக்குகழஞ்ச-5 இதுகளை ஆவின்பாலிலரைத்துபோட்டுஒன்
றாய்கலந்த பசுமாய்காச்சி பீங்காளிலிறுத்து அதில்சீரகம் கோரோ
கனை வகைக்குமறஞ்ச-5 பொடித்துபோட்டு ஒருமண்டலம் நெல்லு
க்குள்வைத் தெடுத்து வேளைஒன்றுக்கு முக்கழஞ்ச நெய்பில் பவன
பற்பம் ஒருபணவிடைவைத்து மண்டலங்கொள்ளச் சகலமேகரோ
சமுத்திரம், பத்தியம் கைப்புப்புளிப்பு தள்ளவும்.

சீர்திருச்சர்க்கரை பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-டு பற
கிப்பிட்டை பலம்-அ திரிகடுகு நறுக்குமூலம் சித்தரத்தை சிறுநாக
ப்பூ கடலிராஞ்சிப்பிட்டை சடாபாஞ்சில் கோஷ்டம் மகாப்பூதங்கு
மப்பூ சாதிக்காய் கோரோரான் கிராம்பு பலம் சிறுதேக்கு அதிமது
ரம் சந்தனம் சீரகம் வரஸ்மினா நாளிசப்பத்திரி அக்கிராகாரம் சா
திப்பத்திரி கடுக்காய்ப்பூ வகைக்குபலம்-க இடித்து குரணித்து ஆவ
ரைப்பஞ்சாங்கம் வகைக்குபலம்-ய இடித்து ஐம்பதுபடி செவ்வீன
நீரிந்தோட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்திறத்து கிராழத்திலிரு
பதுபலம் சீனிபைக்கரைத்து பாகுசெய்து அதில்குரணத்தை தூவிக்
கிண்டி. செய்படி-உ தேன்படி-க கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து லேகா
ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமானம் அப்பிரகசெத்தூரம் வங்க
பற்பம் பலளபற்பம் தங்கபற்பம்-தூ-௨-வ-சுழஞ்சவீ தம்வைத்துஒரு
மண்டலங்கொள்ளப் பிரமேகம் நீரிழிவு அஸ்திமேகம் தாகம்வரசுவி
மேககாங்கை முதலான சகலமேகமுந்திரும்.

மேகரேராகிதருக்குக் காணுந்தரகத்துக்கு

ஆவரைப்பஞ்சாங்கம் கிஸ்பனைக்கிழங்கு நீர்ப்பூலாமுத்தக்காச
விலவையே தேற்றுகிற பொன்முடிடை துடரி நீர்க்கண்டி குருஞ்

சுரை நன் னடைவேர் இலக்கைவேர் மாதனம்வேர் பெரிர்கழுந்திரிப்
பழம் நெற்பொரி சீனுத்தற்கண்டு பொன்னுங்காணியேர் வகைக்குக்
கழஞ்சு-க இரந்து உ-படி நீறிந்போட்டு எட்டொன்றும் வற்றவை
த்து உட்கொள்ளத்தீரும்

சீத்திந்தன்மும் நெற்பொறியு கியாழஞ்செய்து கொள்ளத்
தீரும்.

மாமன்றை கத்தடி சட்டியிற்போட்டு கறுகவறுத்து மோர்விட்
டுச் சிவாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுகட்டுகொடியிலேச்சாறு பேய்முசட்டை யிலேச்சாறு வகைக்
குப்படி-௨ னன் றய்க்கலத்து ஒருபுது சட்டியில்விட்டு வைத்திருக்கக்
கட்டியால் உறைந்திருக்கும் அநை வேளைஒன்றுக்கு ஒருஎறாமிர்ந்
தாய் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தாகத்தீரும் சீரையும்சீடிக்கும்விடா
பாட்டுதீரும் கல்லெண்ணெயுஞ் சமனகலத்து மத்திக்க வெண்ணைபோ
ளாகும் அதை வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத்
தாகம் காத்தல்தீரும்.

நிழிவுபிரமேகம் எலும்புநுச்சி கடுப்பு பெரும்பாட்டுக்கு.

எலும்பு புஞ்சு நெல்லி வில்வம் காலை விராலிகஞ்சா மா ஊமத்
துகிராலை பொற்றலைக்கரிப்பான் கொனறை அழுக்குறு துதுளம்
காட்டாத்தி கருவேல் ஆவாரை அழிஞ்சி கோங்கிலவு நெரிஞ்சிமாது
ளம் இவைகளின்பூவும் சண்பகப்பூ சிறுநாசப்பூ குங்குமப்பூ கிராம்பு
பத்திரி புரசம்பூ மல்லிகாம்பூ இவைகளை ஒர்சிறையாய் கிழலிலுலர்
த்திற் றூணாஞ்செய்து அதற்கு இரட்டி சீத்திற்சர்க்கரை ஒருபங்கும்
தென்னம்பூவும் பணம்பூவும் ஒர்சிறையாய் சேர்த்திடிச்சதச் சூணாம்
ஒருபங்கும்கலந்து சினிக்கற்கண்டும் ஆவின்பாலுஞ் சேர்க்குதெய்த
பாளில் தூவிக்கிண்டி. தேன்கெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்
றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவில் அப்பிரகசெந்தூரம் வைத்துண்
னத்தீரும் காதுபுஷ்டியுண்டாம்.

சுக்கிலமேகம் இரத்தமேகம் சிம்மேகம் மூத்திரப்பாலை

கிருமசனம் இவைகட்கு.

பறங்கிப்பட்டை செத்தகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு
சிறுநாசப்பூ சண்டங்கத்திரி அரத்தைதாசகற்பூரம் அழுக்காடுக் கிற
ஞ்ஞ கொடி வேலியேர் சடாமாளசில் இவைகளை ஒர்சிறையாய் சீடித்து
ஹ்ணாஞ்செய்து சர்க்கரைபாகில் தூவிக்கிண்டி. நெய்விட்டு லேகியஞ்
செய்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட
தீரும்.

அச்சிப்பால்படி-௩ தேக்காய்ப்பால் செவ்விள சீர்தங்குரீர்ஒது
வர்பட்டைச்சாறு தூவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-௨ தாண்டத்தெ
ய்வகைபடி-௨ னன்றய்க்கலத்து முல்லு குறிந் கொடியேலி இவை

சனின்வேர் சாதிக்ராய் கிராமபுரணம் சாதிப்பத்சிநிதானிசப்பத்திரி கோரோசனை சுந்தனமலெட்டியேர் ஸிலாமிராதீவா வகைக்குபலம் வ-ஆனின் பாலி ஸைந்துப்போட்டு மெருதபதமாய்க் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதம் வங்கப்பறம் கலந்துண்ண மேக சொரி மேககாங்கைதிரும்.

எண்டத்தெண்ணை படி-க சுருள்ளி எதுமிச்சம்பறம்பொம்பொ னெரிஞ்சி கரிசாலை சுப்பழுவள்ளி நவாபங்காய் சங்கமகுப்பி இவைக ளின்சாறு வகைக்குபடி-வ ஒன்றுக்கலந்து காச்சி வேளை ஒன்றுக்கு மாகாணிபடியிதம் எ-காள்வரை உப்புப்பலிதன்னிச் சாப்பிட மேக காங்கை வாயுகிரத்தி அரையாப்பு யோனிப்புண் வெடி குலைதிரும்.

தோவை பொன்னாங்காணி வல்லாரை சிறுசெருப்படை ஆனை ரெரிஞ்சில் சித்திற்றண்டு பூவரசம்பட்டை இவைகளின்சாறு வகைக் குபடி-2 சிற்றாணர்கெண்ணை எள்ளெண்ணை வகைக்குபடி-3 ஒன் ருய்கலந்து சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மாசக்காய் சுந்தகடக்சிங்கொன் பகப்பூ காட்டாத்திப்பூ சிறுசாப்பூ குருசானி வகைக்கு சமஞ்ச-2. பொடித்துபோட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதம் மண்டலங் கொள்ள மேககாங்கை பற்றுசொரி ஊரல் கிரக்தி புண் லிங்குற்று யோனிப்புற்று புண்சிப் வெடி குலை இரத்தரோமியத்திரும்.

சகலமேகத்திற்கும் எண்ணை.

எண்டத்தெண்ணை பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி- ௨-சுருள்ளிச்சாறு எதுமிச்சம்பறச்சாறுஒரிலைத்தாமரைச்சாறுவகை குப்படி-௧ ஒன்றுக்கலந்து அதில்கெய்யம் பலம்-௨ அரைத்துப் போட்டு காச்சி பதக்கில்வடித்து கோரோசனை குங்குமப்பூவனைக்கு கழஞ்ச-௨ பொடித்துப்போட்டு வைத்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகா ண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவரை சகலமேகமுத்திரும் மேககாய் வகுசிவெட் டை பிரமேகங்கள் மூலங்கள் அணுகாது நெருகாய நீர்க்கட்டு அந கினிமந்தத்திரும்.

கற்றாழஞ்சோற்றில் பூலாவேர்த்துபோப்போட்டு பிரசெத்து வடி கட்டி நைண்ணிப்படி-௧ சிற்றாமணக்கெண்ணை தாழைவிழுதுச்சாறு இளநீர் ஆனின் பால் அல்லிச்சிறுங்குச்சாறு அறுகம்பவெர் சிபாழம் வகைக்குபடி-௩ ஒன்றுக்கலந்து அதிமதாரம்பலம்-௧ குன்றிவேர் பலம்-௨-பலம்-பலம்-௧ இவைகளை பாலாலறைத்துப்போட்டுக்கிறநி யாய் எ-காள்வரைகாச்சி எட்டாநான் பதமாய்வடித்து அதில்குங்கு மப்பூ கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்ச-௧ பொடித்துப்போட்டு வை த்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதம் கொள்ள நிழிபடி மேகம் குலைவளி எதும்புருக்கி தாகம் சகலமூலங்கள் கடுப்பு உடைய வகுரிக்காந்தத்திரும்.

சுற்றமணக்கெண்ணை தேவகாப்பப்பால் வகைக்குப்படி - ௩ தம்
 னபபொடுதலை வெள்ளை நக்கு குப்பைமேனி வகைக்குச்சாறு படி - ௨
 ஒன்றாய்க்கலந்து சததிரச்சாணையேர் சித்திரமூலம் விழிலேவர் இந்துப
 பு நீர்முள்ளிலேவர் வகைக்குபலம் - ௧ வெவகாரம்மூலஞ்சு - ௨ தேர்வாள
 ப்பருபுட பெருங்காபம கள்ளிப்பால் கடுகுதிப்பிலி வகைக்குசுழஞ்சு
 ச - அரைத்தபோட்டு பதத்திலவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருநகரண்டி
 வீதம் ஒருமண்டலம் கொள்ளச் சலப்பிரமேகம் மேகத்தி லெடுத்த
 தோத்தருலை நிராதவாபு குன்மநந்ரும.

சுற்றமணக்கத்தை இளநீரிலொருகாலநவைத்து மறுகாள் புளி
 த்தநீரில் விவகவைத்து உலர்த்திபிடித்து ஆவாரையேர்க்கியாமுத்திற்
 கரைத்துக் காச்சி ணற்றினையெண்ணை பெருபூரனிக்காய்ச்சாறுகெ
 ன்னம்பூச்சாறு இளநீர் குரளிச்சாறு வகைக்குப்படி - ௧ கன்னுரிலேவர்
 பலம் - ௨ இடித்து எட்டுபடி தண்ணிரிற்போட்டு வற்றவைத்த கியா
 முப்படி - ௩ ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சி பதத்திலவடித்து கட்டின மசாற்
 பூரம் விராணிடை - ௨ கோரோசனை விராகனிடை - ௨ கல்வத்திட்டு
 மேற்படி என்னையில் காலுசாமனரைத்துக்கலக்கவைத்துக்கொண்டு
 தேகபலாற்றித் தவ - அல்லது அரைவச்சம்படி கொடுத்து - ப்புபுளிநீக்கி
 பத்தியங்கொள்ள மேகருகைவெட்டை அஸ்திச்சூநிபிரமேகபமேகச்
 சொரி சிவச்சுமுதலான மேகரோகங்கள்நீரும்.

கெத்தித்தயிலம்.

செந்தாய்பலம் - ௨ வெறயுப்பலம் - ௧ அரிதாரம் விராகனிடை
 ௩ - சாரப்பிரம் வகைக்குவிராகனிடை - ௧ இதை ஒருபடி ஆவின்ரு
 ய்யில் காலுசாமனரைத்து எட்டியிர்போட்டு சற்றெடுத்துப்பிகெப்பை
 வடித்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாசுடைபிதம் ௩ - காள் ௬ -
 வேளை எருமைச்சாலியிலிட கூடியத்திரும் இசையிற் சண்டிருக்கிற
 ரோகங்கட்கு அசர்சூரிய அஷ்டதங்கலில் ஒருவிராகனிடை வீதம்
 வைத்துண்ணத்தீரும்.

மேகவுறனுக்கு.

சுத்தியெய்த கெந்தகம் - ௨ பிளத்தை ஒருபுதர்சட்டியிலவைத்
 து அசர்சூரியமேகம் பதமாய் பிளகுதக்காளி சற்றலம்பலம் - ௨ இ
 டித்து வடிக்கட்டின தூணிப்போட்டு அழுக்கி போற்சட்டியூடி வாயில்
 எழுவில் மண்ணெய்து காயவைத்து ௨ நாதி விறவில் எரித்து போற்
 சட்டியிற் சூடேறாமல் அருண்டுபல் னுணியைகளை த்தப்போட்டு ஒரு
 சாமம் மச்சுறியின்பு நியாறு ஆறவைத்து பன்றிமுடியாற் கூண்டிச்
 சோலில் அடைத்துக்கொண்டு சக்குநிளகுபலம் சாதிக்காய்சாதிப்ப
 த்திற் கிராமபு வால்மிளகு பரங்கிப்பட்டை சர்க்கரை இலைகளை ஒர்
 லிஹையாய்ப் பொடித்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குத் திசடியவவ
 குரணத்திற் மேற்படி கெத்திப்பதங்கம் மூண்டு பணவிலை வீதம்
 வைத்து வாத்தேசத்தக்குதேனிலும் பித்ததேசத்துக்கு ஆவின்ருய்

யிலும் மத்தித்து ஒருமண்டலம் புளிபுகைகாப்பன் பதார்த்தம் நீக்கி உண்டு வாரந்தோறும் பால் மிளகுதேய்த்து ஸ்ரானஞ் செய்துவரத்திரும்.

ஐந்தபலம் பார்க்கிப் பட்டைபைச் சிறுகநறுக்கிக் கசிப்பான் முசமுசக்கை சங்கங்குப்பி சிறுசெருப்படை பூவரசம்பட்டை வாளைகப்பட்டை சிறுதுகள்ரி இவைகளின்சாற்றில தனித்தனியே ஒவ்வொரு பலர்விட்டு வற்றவைத்தலர்த்தி இடித்துக் கலரத்திலிட்டு இறைத்துணியால் வேடுகட்டி மற்றொருசலசததில் குங்கிலியம்லிங்கம் ரசம்வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டு இருகலசத்துவரபையும் ஒன்றுப்பொருதி சந்துவாயில் உஞ்சுதமானவைச் சீலையில் தடனி எழுசீலைசெய்து காயவைத்து ஒருசாமந்திவெரித்து ஆற்றிச் சூரணத்திடை சர்க்கரைகலந்து திரிகமயளவு செதித்தயிலத்திலமத்தித்து புளிகரப்பான் பதார்த்தம்நீக்கி ஒருமண்டலம் உண்டு வாரந்தோறும் விளக்கெண்ணேதேய்த்து ஸ்ரானஞ் செய்துவரத்திரும்.

மேகவெட்டைப்பிடிப்பு மேகச்சிவங்குகளுக்கு

அரைப்படி அளினெய்யில் ஏழு சேக்கொட்டை மூக்குவெட்டி. இரண்டாய் நறுக்கிப்போட்டுக்காச்சி செய்யயிருத்து அதில்வீசம் படி கோதும்பைமாவையும் சால்படிசங்கம்வேர்த் தூளையும் சிறுகத் தூவிக்கிண்டி அப்பால் சிரிகநிசு தேசரவரம் அக்கிராகாரம் கொண்டம் சிறறாத்தகை கெல்லிப்பருப்புளும் நற்சீரகம் சடாமாஞ்சில்வாய் விளங்கம் வால்மிளகு குறுசாணிஓடம் அதிமதுரம் சன்னலவங்கம் தாவிசபத்திரி கிராமபு வகைக்கு விராகனிடை-௩ இவைகளை வெறுப்பிப்பொடித்த தூளைச் சிறுகச்சிறுகத் தூவிக்கிண்டி பின்புபாங்கிப் பட்டைபலம்-௫ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-௨௨ வெதுப்பி பொடித்ததூளையும் ௪-பலம் சர்க்கரையைத்துவி பசுக்கிலிறக்கித் தேன்படி-வ விட்டு பிசைந்து வைத்துக் கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு புன்கைக்காயளவு அத்திரத்தி ஒருமண்டலம் கடுகு அவபததிபம் கரப்பன்பதார்த்த நீக்கிச் சரபிடத்திரும்.

மேகத்தாற்காணும் வாய்ப்புண் ரணங்கள் வெள்ளை

புள்ளி தடிப்பு சிவங்கு குலைக்கு.

விளக்கெண்ணை ஈஞ்சஞ்சாறு பாச்சாளைவாட்டிப் பிழிந்தசாறு நீர்ப்பூண்டுச்சாறு வகைக்குபடி-௬ ஒன்றுக்கலந்து அதில் சருஞ்சீரகம் கலந்துபிழிஞ்சாறு வகைக்கு விராகனிடை-௫ பொடித்து போட்டு காய்ச்சி பதத்திலவடித்து அரைக்கால்படிவதம் ௩-நாள் கொடுத்து ௪-நாள் உப்புபுளிதள்ளி பத்தியமாயிருக்கத்திரும் பாச்சாளைவாட்டி பிழிந்த தண்ணீரைக் கால்படிவதம் ௩-முறைகொடுத்து முன்போற்பத்தியமாயிருக்கத் திரும்.

புரியும் செட்டை மேகத்தாநாணர் தடிப்புடனம்

கையின்னறல் வெருப்புசிரந்து யோனிப்புந்மக்கு

உருத்த பரங்கிப்பட்டை பலம்-௮ திரிபுருசன்னவவச்சம்எனம்
 லெய்யம் காஞ்சிரகம் கற்சீரகம் கிராமபு திரிபுலை சித்திரமூலம்ஓம
 சாதிப்பத்திரி ராதிக்காய் சங்கமீயர் சங்கசந்தப்படுவேர் வகைக்குத்
 சமுஞ்ச-உ இவைகளை யியத்து வடி கட்டி இலையிபடி ஆயின்பாலும்
 அரைபடி தண்ணீருந்நலத்து எ-பலஞ் சர்க்காரையைப் பாருசெய்து
 அதில் குரணத்தைத் தூளிக்கிண்டு தேன்செய்விட்டு ஓபாபர்க்கிண்டி
 மெருகுபதத்தில் இறக்கிக் கொட்டைப்பாக்களவு இரண்டுமேளைபுஞ்
 சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அளின்செய்யடி -க ஒருபலம் கொக்கொட்டைபை மூக்குவெட்டி
 போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில்கோதுரை மாவுபடி -வ பரங்கிப்
 பட்டைபலம்-௮ மூக்குரண்டி அமுக்குரந்திவந்து சங்கம்வேர் கொடி
 வேலியீயர் வகைக்குபலம் உ இவைகளை யியத்து வடி கட்டி நாரணத்
 தையும் சீனிபலம்-௮ சிறுநீர் தூளிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வீணா
 ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு மண்டலஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்

மேககரப்பான் ணம் குலைக்கட்டு மேகவாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-௩ சித்திரமூலம் திரிகடுகு சங்கம்வேர்
 அமுக்குறுக்கிழந்து சீரகம் எலம்வகைக்குபலம்-௨ குரணித்து செய்
 படி-௨ சீனிபலம்-அ கலந்து காய்ச்சி உருவின உடனேகீழே யிறக்கி
 அதில்தேன்படி -வ விட்டுச் குரணத்தைத் தூளிக்கிண்டி வைத்துக்
 கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருஎலுமிச்சககாய் பிசமாணம் மண்டல
 வ்கொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம் ௮ அதிவிடயம் குரூரானிஓமம் சாதிக்காய்
 சாதிப்பத்திரி கிராமபு கக்கு திரிபுலை விளதுவகைக்குப் பலம்-வ
 வெதப்பிபொடித்து ஒருபடி ஆயின்பால் சு-பலம் சீனிவையோட்டு
 பாடுசெய்து அதில் பேற்படி குரணத்தைத் தூளிக்கிண்டிசெய்விட்டு
 வேகிபஞ்செய்து கொட்டைபாக்களவு மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

மேககாங்கை அசதிக்கு

நிலவாறை சீசேவியார் செங்கழுநீர் சித்திரமூலர்விளமிச்சநில
 ப்பனை நன்னூரி சங்கு அரத்தை கருவுசீரகம் கற்சீரகம் திரிகடுகு
 திரிசாதம் கோஷ்டம் பிளா அதிவிடயம் ஓமம் சிறுதேக்குகோர்க்
 கொம்பு செருடக்கொடி வகைக்கு கிராசனிடை-௮ இவைகளை யியத்
 துப் குரணித்து அதில் பரங்கிப்பட்டை குரணமும் அமுக்குறுக்
 குரணமும் வகைக்கு கிராசனிடை-கநில சேர்த்து ஆயின்பால் விட்
 டுப்பிசெய்து ஒருபாண்டத்தில் ஆயின்பாலும் தண்ணீரும் கலந்து

விட்டு வாயிற்சீலையில் வேடுகட்டி அதிள்மேற் பிசைந்த மருந்தை வைத்து பீட்டவித்துலக்தி ரெப தேனைட்டு ராயனஞ் செய்துக் கொண்டு தேசிக்காயபிரமாணம் உப்புபுரி தள்ளிச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மேகத்திலெடுத்த சவலகுலைக்கடுப்பு வாயுவிற்கு

பாங்கிப்பட்டை பலம் ௩ பிளகு திப்பிலிழலம் செவியம்பேசா வாய மல்லி வாய்விளங்கம் சாதிப்புத்திரி குறாணிஓமம்சக்குகடுகு ரோகணி சிற்றாத்தை இந்துப்பு கல்லுப்பு வளைமலுப்பு பொட்டிதுப்பு வகைக்கு விராகளிடை-௫ சாதிக்நாய் கிராம்பு வகைக்கு விராக லிடை-௨ இவைகளை யிடித்துக் கருங்கோழிவயிற்றுக்குள் வைத்து கைத்து ஒருபாண்டத்தில் சதுரக்கள்ளியை வெட்டிபோட்டு தண்ணீர்விட்டு வாயில் துணியால்வேடுகட்டி அதிள்மேற் கோழியைவைத்து விடுத்து எலும்புக்கி உலர்த்தியிடித்து வடிக்கட்டின தூளுடன் ஓமர்நூணம் பலம்-௧ சீனிபலம்-௫ கூட்டி வைத்துக்கொண்டு திரிக டிப்ரோமானம் அரைமண்டலம் புளிகரப்பன் பதார்த்தம்மீக்கி உண்ணத்தீரும்.

மேகம் மேககாங்கையினால் உடம்பெரிவு தாகம் கண்புகைச்சல்

பித்தக்கிறுகிறப்பு மயக்கம் சோம்பல் தலையிருதிர்தல்.

உடல்மெலிவுக்குத் தரலம்.

கெல்லிக்காய் பொற்றலைக்கரிப்பான் சீதேவியார் கொச்சுரூரீ சிறுவரை பொன்னுந்தானி தாயரைத்தண்டுமுகமுசுக்கைவல்லாரை தண்ணீர்விட்டான் சிற்றகத்தி சீத்திற்றண்டு இவைகளின்சாறுவகைக் குப்படி-௧ சிற்றமுட்டி பேராழுட்டி விவரிச்சு கன்னுரி சிறகாஞ் சோரி வில்வம் நீர்முள்ளி தூதுவேளை இவைமுலம் வெட்டிவேர் சிற்றாத்தை சந்தனம் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-௫ இவைகளை யிடித்து எட்டுப்படி சுவத்திற்போட்டு வற்றற்செய்த கியாமும்ப-௨ கல்லெண்ணைபடி-௫ ஆளினபால் பதக்கு ஒன்றுய்ச்சலத்து அதிமதூம்கோஷ்டம் சிறகாகபுது சதகுப்பை தேவதாரம் சோகம் பிளகு மஞ்சள் சோரோரனை வவங்கப்பட்டை குங்குமப்பு சிற்றாத்தை மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-௧ விதம் அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வாரத்துக் கிரண்டுபுறை ஸ்ரானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

அழுக்குறுக்கிறங்கு பலம்-௪௫ அரக்குபலம்-௩௫ சேவரனுகிறங்கு சிறுமுட்டி தூதுவேளை கன்னுரி சீத்திற்றண்டுவகைக்குபலம்-௫ அறுதூணி நிறிபோட்டு காலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியா தத்தடல் அவின்பாப்படி-௩ கல்லெண்ணைபடி-௫ கலந்து சதகுப்பை மஞ்சள் சந்தனமும் முத்தக்காசு கடுகுரோகணி அரத்தை சிறு போது மஞ்சிட்ட தேவதாரம் அதிமதூம் வெட்டிவேர் விலாய்ச்ச

சரங்கொன்றை வேர்ப்பட்டை முக்காவளையேர் வகைக்குப் பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச் சிவடித்து வாரத்துக் கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்,

மேகப்புற்றுக்கு மேகச்சொரிக்கு.

சுருஞ்ஞரைங்கு நாய்க்கொட்டான் இவைகளின் வேர்ப்பட்டை பேய்துமட்டிலேவர் வகைக்குப்பலம்-௩ வீதம் சலத்திப்போட்டுக் குழித்தயிலிறக்கி சுருஞ்ஞவையரிசி பொரிமரளில் ஒருதுட்டிடை தயிலமவைத்து கூ-நாள் கூ-வேலை உப்புபுளிதள்ளி பத்தியமாய்சாப்பிட்டு மறுபத்தியம் கூ-நாளிருந்து ஏழாநாள் மிளகை வடிகஞ்சியில் வைத்துதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துசங்கிலிபோட்டுவறுத்து உப்புசுட்டவும் அப்பால் ஒருமண்டலம்வரையில் வார்த்தோறும் மிளகைக்கரிப்பான்சாற்றிலவைத்து கெரதக்கவைத்து ஸ்நானஞ்செய்தும் நல்லெண்ணை புளிகரப்பன் பதார்த்தம் தள்ளிவைக்கவும்.

மேகவாதக்கிரத்திக்கு.

சுருஞ்ஞக்கியம் சாம்பிராணி சுருஞ்ஞகம் வகைக்குப் பலம்-௪ சிறுசெருப்படை கையாத்தகரை பொடுகலை வகைக்குபிடி-௨ சங்கம் வேர்ப்பட்டை மிளகரணைப்பட்டை சொங்கத்தாரிப்பட்டை கொடி வேலிவேர்ப்பட்டை அழுக்குறக்கிறங்கு வகைக்குபலம்-௫ பாங்கிப்பட்டை சதுரக்கள்ளிவேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-௬ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு ஒருபுதுப்பாண்டத்தில் ஆயின்பாறும் தண்ணீரும் கடி-படிவிட்டுவாயில்துணியினால் வேடுகட்டி அதிள்மேல் ஹை சூரணத்தைவைத்துமுடி சிலைமண்செய்து சிறுநீரா பெரித்துத் தண்ணீர் வற்றிவிடதின்பேரில் சூரணத்தை பெடுத்துலர்த்தித் திரிகடி பிரமாணம் புரைமண்டலம் கொள்ளத்தீரும்.

மேககாப்பன் கிரத்திக்கு எண்ணெய்.

விளக்கெண்ணை படி-௨ குறுக அரித்தநள்ளி படி-௧ காகமொச்சையென்ற காட்டுமொச்சைக்கிழங்கு பலம்-௩ சிதைத்துபோட்டு காய்ச்சி எருள்ளி மொருமொருப்பான பதத்தில் பாங்கிப்பட்டை பலம்-௪ பொடித்து துளி பதத்திறைக்கிவடித்து ஒருகாண்டி வீதம் காவிரிக்கொள்ள வயிறுபேதியாகும் அதின் கடுகைக் கழற்சிக்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரவும் கைப்புளியிப்பு தள்ளவும்.

மேகசூலை வீக்கத்துக்கு.

அழுக்குறவேர் பலம்-௧ திப்பிலி ஒமம் திப்பிலிமூலம் கடுக் காய தாண்டிக்காய் கெல்லி வற்றல் பறங்கிப் பட்டை நீர்வெட்டி.

முத்து வகைக்குப்பலம்-௧ சாதிக்காய் சாபத்திரி கிராமுவகைக்கு விராகனிட-௧ இவைகளைவிடத்துள் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமான தேனிற கொள்ளத்திறும் உப்புபுளிச்சி பத்தியமகொள்ளவும்.

வில்வம் விலாமிர்ச நன்னூரி முல்லைமாதனை அமுச்சுறு மிளகரணை தான்றி தேந்தாய் கெல்லி குருந்தொட்டி இவைகளின் மூலம் வெட்டியேர் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் அலில தேவதாரம் வகைக்கு பலம்-௧ இடித்து இருபதுபடிதண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-அ கல்லெண்ணைபடி-அ செவ்விரைப்படி-௩ ஆகின்பால் முடிப்பால் ஐயமத்தஞ்சாறு பனங்கள்னு பொற்றாடைக்கிரப்பான் சாறு கண்டங்கத்திரி வேர்க்கிபாழம் மிளகு தக்காளிச்சாறு வகைக்குப் படி-௧ ஒன்றுய்க்கலந்து சாதிக்காய் அதிமகிரம் கோஷ்டம் கார் கோலரிசி நற்றிரகம் மல்லி வால்மிளகு பச்சைப்பூலாக் கிழங்கு மர மஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வகைக்குக்கழஞ்ச-௭ இதுகளை வெள்ளாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டுக் காய்சிவடித்து குலுத்துமப்பூகோரோசனை பச்சைக்கற்பூரம் புதுகு வகைக்குக்கழஞ்ச-௧ சுற்றுமுட்டியேர் பலம்-அடி வெட்டியேர் மிளகு விளாமிர்சமயேர் வகைக்குப்பலம்-௧௨-இடித்து அ-மாக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்தநில் கல்லெண்ணை ஆகின்பால் வகைக்கு குறுணிவிட்டு கோஷ்டம் அதிமகிரம் வகைக்குப்பலம்-௨ மிளகுபலம்-௪ அரைத்துபோட்டு காசசிவடித்து முழுவிவரத்திறும்.

சந்தனம் வெட்டியேர் விலாமிர்சமயேர் வகைக்குப் பலம்-௧௨ சுற்றுமுட்டியேர் பலம்-௩௪ மிளகுபலம்-௨ இதுகளைவிடத்து ஒரு மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத் திடித்து அதில் கல்லெண்ணை ஆகின்பால் வகைக்குபடி-௪ கூடவிட்டு சடாமாஞ்சில் அதிமகிரம் மரக்கால் கர்சோலம் சந்தனம் தக்கோலம் தகாய்கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டு காய்சிவடித்து முழுவிவரத்திறும்.

கருஞ்சிறகத்தி இலைபை ஆகின்பால்விட்டு இடித்து ரிழிந்த சாறு கல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஒன்றுய்க்கலந்து காசசிவடித்து முழுவிவரத்திறும்.

செங்கழிர் கெய்தல் மிளகரை நன்னூர்விட்டான் பச்சையுக் கை பொன்னுங்காணி விலாமிர்ச கெருஞ்சில் நன்னூரி மிளகர்க்கோரைச்சந்தில் வீர்ப்பூலா தாமரை சற்றுமுட்டி பேராழுட்டி க்ரேக வியார் செங்கழிர் வெள்ளையகு மயிர்யாணிச்சுமச்சடைர்சிபாழையிரி சர்க்கரை சிலப்பனை வெட்டியேர் கைபாந்தகரை இதுகளின் மூலம் வகைக்குவீசை-௨ இதுகளைசிதைத்து ௧௨-மாக்கால் சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் கல்லெண்ணைப் படி-அ கூடவிட்டு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மரமஞ்சள் லவங்கம் மல்லி கர்சோலம் வாய்விளங்கம் கங்கார் பசுமஞ்சள் நற்றிரகம் அரத்தை சடாமாஞ்சில் மிளக்காய்ச்சந்தனம் சிறுகாகபூ கெஞ்சர்

௩௭௮ ஆத்மரட்சாமிர்த

தனம் செல்லிவற்றல் வெட்பாலையரிசி வெந்தயம்செய்வனச்செய்து
தேவதாரம் சாததிரவேதி மஞ்சிட்டி வகைக்குப்பலம்-௧௮ அரைத்
துப்போட்டுக் காச்சுவடித்து அதில் புனுகுசட்டம் கோரோசனை
குங்குமப்பூ இறுகளை பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்ரீ
னம் செய்துவரத்தீரும்.

விலவவேர்பலம்-௮ தூதுவளைச் சீர்த்திறண்டு சிற்றமுட்டி சிறு
காஞ்சேரி நன்னரி கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை இவைகளின்வேர்
வகைக்குப்பலம்-௮ இடத்து இருதுணிநீறி போட்டு எட்டொன்றாய்
வற்றவைத்து விடத்து அதில் கல்லெண்ணைபடி-௮ இளநீர் ஆவின்
பால் வகைக்குப்படி-௮ ஒன்றாய்க்கலந்து சிறுகாகப்பூ கோஷ்டம்
சிறுநத்தை திரிபுல் சன்னலவங்கம் திரிகடுகுமஞ்சள் சந்தனம்-௮
மாஞ்சில் தாமிரப்பந்திரி வகைக்குவிராகரிடை-௮ அரைத்துபோ
ட்டு காய்ச்சிவிடத்து வாசந்தோறும் ஸ்ரீனம் செய்துவரத்தீரும்

௮௨ எண்ணைப அரைபலம்வீதம் உண்டுவந்தால் அஸ்திகாங்
கைவீங்கித் கொந்திபுண்டாகும்.

மிலாக்காய்ச்சத்தனம்பலம்-௮ சீர்தில் சிற்றமுட்டி தூதுவேளை
நன்னரி போரமுட்டி சிறுவழுதலை சிறுமுள்ளை விலாமிரக கண்டங்
கத்திரி வட்டத்திருப்பி வெட்டிவேர் சீதேவிபார் செங்கழிர் கோ
காச்சுறங்கு சிறுகிரை பொன்னுங்காணி வெதுப்படக்கி தாழை
அசுவகெத்தி நிலப்பனை பூமிச்சர்க்கரை இவைகளின்மூலம் வகைக்
குப்பலம்-௮ தூள்செய்து இருதுணி நீறிபோட்டு எட்டொன்றாய்
வற்றவைத்து விடத்து அதில் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறுஇள
நீர் வகைக்குக்குறுணி ஆவின்பால்பதக்கு கல்லெண்ணைபடி-௮ ஒன்
றாய்க்கலந்து அதில் கோஷ்டம் அகிமதாரம் சன்னலவங்கப்பட்டை
எலம் சிறுநேக்கு சிறுகாகப்பூ மஞ்சள் சதகுப்பை மிளகு தாமிசப்
பத்திரி சடாமாஞ்சில் கச்சோலம் செல்லிப்பருப்பு கிராம்பு சண்ப
கப்பி பச்சைமகரப்பூ பூலாக்கிரங்கு தாமரைக்கிழங்கு செங்கழிர்
கிறங்கு வகைக்குப்பலம்-௮ ரேனைக்கிறங்கு கோரோசனை குங்கும
ப்பூ கஸ்தூரி வகைக்குக்கழஞ்ச-௮ இறுகளை இளநீராலரைத்துபோ
ட்டு காய்ச்சிவிடத்து ஸ்ரீனம்செய்துவரத்தீரும் தாதுவிர்த்தியாகும்

மேகவெட்டை நிரிழிவு நிரடைப்பு கல்லடைப்பு கடுப்பு கிருச்சனம்

மேககாந்தல் பித்தம் கண்ட கைச்சலுக்குத் தைவம்.

விலவவேரைப் பட்டைநீங்கி தரம்பையிறுத்த தூள் பலம்-௮
நன்னரிவேர்பலம்-௮ தாழைவிழுது விலாமிர்சம்வேர் வகைக்குப்
பலம்-௮ வெட்டிவேர் மிலாக்காய்ச்சத்தனம் தண்ணீர்விட்டான் கிழ
ங்கு வகைக்குப் பலமரை இவைகளையிடித்துத் தூள்செய்து பத்து
௮ தண்ணீர்நீறிபோட்டு வற்றவைத்து வடித்து சிவாதிப்படி-௨ ரல்

லெண்ணைபடி - ௧ ஒன்றும்க்கலந்து அதில்மிளகு விராசனிடை - ௫ முத்தர்காச சடாமாஞ்சில் கோஷ்டம் வகைக்கு விராசனிடை-௨ சாதிக்காய் வால்மிளகு வகைக்கு விராசனிடை-௩ அரைத்துப்போட்டு இரண்டுநாள்வரை உயிர்க்காந்தலில் வைத்திருந்து ௩-நாள் மெ முகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஏழுநாள் வாயில் நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்துக்கொண்டு வாரத்திற் கிண்டுமுறை விதம் ஸ்தானம் செய்துவரத்திறும் ஸ்தானம்செய்த தினத்தில் புணர்ச்சி புனி புனை நித்திரை மீன்கரப்பன் பதார்த்தம்க்கவும்.

வில்வவேர்ச்சிவல் விலாமிர்சு கொன்றைவேர் சித்திற்றண்டு கிழக்காய் நெல்லிவேர் வகைக்குப்பலம்-௮ இவைகளை யிடித்து ௩-படி தண்ணீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து இறுத்தகியா முத்துடன் இரண்டுசேர் கொம்பரத்தைத் தூணிநீர்ப்போட்டு வற்ற வைத்த கியாமும்படி-௨ நல்லெண்ணை ஆவீன்பால்வகைக்குப்பலம் ௫ ஒன்றும்க்கலந்து திரிகஞ்சுதிரிபீல கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதூம்கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் கற்சீரகம் சடாமாஞ்சில் சந்தனம்சிபியூரம்பட்டை பச்சைபூலாக்கிழங்கு பூஞ்சாந்துப்பட்டை செவ்வள்ளிக்கொடி. லவங்கப்பட்டை ஏலம் வகைக்குப்பலம்-௩ ஆவீன்பாலாலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முறுகத்திறும்.

சதாவேரி நன்னூர் பொன்னங்காணி வில்வம் சித்தில் விளாமிர்சு தாமரை சிற்றமுட்டி இதுகளின்மூலம் சந்தனம் கோடைக்கிழங்கு அசில் வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம்-௩ இடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாமும்படி-௨ நல்லெண்ணை ஆவீன் பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-௨ தாளி கொடுப்பை சதாவேரி வீழி முருக்கு கொச்சிசுமரி இவைகளின்சாயு வகைக்குப்படி-௨ ஒன்றும்க்கலந்து சந்தனம் செஞ்சந்தனம் சாதிக்காய் கோஷ்டம் வாவாமி மகரப்பூ பச்சைகர்சோலம் மஞ்சிட்டி சடாமாஞ்சில் கொங்குழைக்கிழங்கு சண்பகப்பூ ஏலம் லவங்கம் இராவேரி சித்தரத்தைதேவநாரம் செவ்வள்ளிக்கொடி தக்கோலம் கடுகுமராகணி பூலாக்கிழங்கு சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பத்திரி குறுசாணிஓமம் சிறகாகப்பூ அதிம தூம் விளாவரிசி வெட்பாயிரிசி வகைக்குகறஞ்சு-௧ அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோஷ்டம் குங்கு மப்பூ கோரோசனை புணுகுசட்டம் இதுகளைப்பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்தானஞ் செய்துவரத்திறும்.

மேகரோகப் படலம்-முற்றிற்று

பவுத்திரோகப்படலம்.

அதாவது மூலத்திலவாயுசுண்டு மேகநீர் எனித்து புரையோடி
சுண்கிட்டு விழ்ப்பாச்சல்கண்டு முளைவிழுதலாம்.

விருத்தம்.

கொல்லுமேகத் துளைத் தீதெனுப்பெலாம்
பல்லுமேகதிர் துண்டுதரைபெலாம்
வெல்லுமொத்திய மராகதியத்தாவற்
துல்லுமொசங் கொகமிதுவாமே.

மேற்படி குணம்

பொருத்தினற் சுளலிஞ்சு மேகமுண்டாகி ரிசத்திற்கும் அபா
ளத்திற்கு மிடைபிற கொடி பிளடி. நரம்பின்பேரிடாவது அதன்வல
மிடப்புறத்திலாவது இருபுறத்திலாவது அண்டத்திலாவது அபரண
வாயுவிளவது சுளமர்சலெடுத்துவிடுகொத்து கொப்பளித்துசெய்து
சுளமம் வடிபும் புரையோடி நரம்புசிறுபற்றுக் கண்விழுந்து அதன்
வழியேறும் மலமுறிபுக்கும் அல்லது அபானவாயில் சுழற்சாய்ப்
போனும் குறிந்முளைபோனும் சுற்போற்புடைத்துப் பழுத்துச் சீர
வடியும் புரையோடும் வேதனைகாணும் மலசலம்சிறுக்கும் அபானம்
சுருத்தெரிபும் கைகால்நாந்துகருத்துளையுமித்திரைசற்மவவாத
உடல்மெட்டும் அன்னஞ்செல்லாது ஆயாசம் களைப்புண்டாகும்.

நிலிந்தி.

குரபைபேளிர் நூணாமம் திப்பிச்செருணாமம் சமன்கலந்து
திரிகடியளவு ஆவின்செய்யில் மண்டலங்கொள்ளத்திற்கும்.

பரந்திப்பட்டை பலம்-அ கெத்திபலம்-அ ஆவின்செய்யால்வறு
த்தவர்கில் பலம்-அ திரிகடுகு திரிபல திரிகாதம் அரிதாசம் அநி
டயம் சுவாச்சாசம் வெந்தாயம் சுருந்தாகம் சந்திரகம் மூலம் குர
சாணிமம் சுவைதா சிறுதிரோகணி வெள்ளைக்குக்கியம் கைகாரு
சுழஞ்ச-அ இதுகளைப்படுத்துப் குணித்து அசற்குருகி சினிரோத்து
திரிகடியளவு சாப்பிட்டுவரத்திற்கும்.

பர்னார்கொடிமேலி வெர்ப்பட்டை பலம்-அ கத்தைச் சிறினை
ஒரு எலுமிச்சம்பாலை இவசனை மயனமயகைத்து அரைக்காற்
படி கல்லெண்ணெய்ச்சாப்பி மெழுகுபதமாய் கெளியம்செய்துபுக்
கசுளமண்டலம் புளிகாய்ப்பான் பதார்த்தம் அளபத்தியம் கிச்சி சாப்
பிட்டு கல்லெண்ணெயைக் காண்டியில் குரகவேலுப்பி அதில்கொடி
வேலிவேகைத் தட்டித் துணிபிப்புறந்து களைது வெதுப்பத்து
டன் புண்ணிச் ஒத்தனஞ் செய்ந்துவரத்திற்கும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௮௧

பச்சைக்கொடி வேலிவேர்ப் பட்டையும் கொன்றையும் ஒர் நிறையாயவித்து நீர்ச்சுண்டி எனப்பிடி அரைத்து வேலை ஒன்றுக்கு ஒரு சுறுமிச்சங்காயளவு அரைமண்டலம் புளிதள்ளிச் சாப்பிட்டு வரப் பவுத்திரம் கண்டமாலைநீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைப் பலம்-நெட்டித்து-படி-சலத்திற்போட்டு ஒருபடி பாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் ஆவின் ரெய்படி காலேயரிக்கால்விட்டு சொதிக்கவைத்து குழம்பு போல் வந்திற்பதத்தில் திரிசுடுகு திரிபல் கோரைக்கழர்து கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை விளாவரிசி திப்பிலிழலம் பச்சை தேவதாரம் மல்லி சிமந்தைக்கு நன்னுரிலேவர் ரெருஞ்சில்வேர் ஆனைத்திப்பிலி ஒமம் சீரகம் பெருங்காயம் இரதாபு கந்திரோகணி வகைக்கு விராகனிடை தி-விதமிடித்து வடிசுட்டினசுண்ணாந்தைத் தூவிக்கிண்டி தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து கூட நாள்வரை ரெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்துதான் பிச்சாயளவு அர்த்திசத்தி அரைமண்டலம் புளிகரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கி சாப்பிட்டுவர பவுத்திரம் கண்டமாலை அண்டவாதத்தீரும்.

மேற்படி விபாதிச் சூக் கெர்தவடகம்.

செர்தகத்தை ஆவின்செய்யில் டி-விசையருக்கி ஆவின்பாஸிற் சாய்த்தெடுத்து வங்கம்பழச்சாற்றில் கூ-நாளாட்டி ரவியில்லாதது நன்றாய்காய்கதின்பு முருக்சம்பூச்சாற்றில் ஒருநாளாட்டி காயவைத்து மணல்மடைவில் டட்டிப்போட்டு இதனடியிற்கண்டிருக்கிற அனுபாணங்கலில் வைத்துண்ணிப் பவுத்திரமுதலான மோகங்கன்றிரும்.

பெளத்திரம் பிளவை நூல் குஷ்டம் கிரந்தி அரையாப்புவாதம் மேகச்சொரி கண்டமாலை படர்தாமரை பரங்கிப்புண் ருத்திரவாயு

நூல்முட்டி முதலான மேகமோகங்களுக்கு வல்லாதிகள்.

செங்கொட்டைபை மூக்குலெட்டி 1, நக்சற் சுண்ணாம்புச்சூர் வைத்து புளித்தசண்ணிர்விட்டு கூ-ச-தபா நீரிற் சுத்தசலத்தினுற் சுறுவிப்பின்பு மேகிராணிப்பாட்டிரம் புளிக்கிக் கியாழத்திலும் புரம்பூக்கியா தத்திலும் தனித்தனியேவேசவைத்து சுத்தசாய்து பஸம்-சு பரங்கிப்பட்டைபலம் ௩ சுக்குமர குளாணிஒமம்மிளகு மரமஞ்சள் சித்தார்த்தை மல்லி குங்குரப்படி சித்திரமூலம் தேசாவரம கொம்பு சாதிகாய் பதிப் பிடுக்ககாய் கற்றிசகம் சுருஞ்சிகம் தான்நீக்காய் சிறிதெடுத்து ஸ்திரி கோகோகனை வகைக்குவிசாசனி டை-௨ விபாதிமெல்லாய்வேதப்பி கோகொட்டைதவிர மற்றவை மெல்லாம நூலாய்செய் குசெங்கொட்டையுடன். எஞ்ஞென்றான் ஸி பெரிபாங்காய் வகைக்குபலம் ௧ மெல்லம்பலம்-௨ ஆவின்செய்தேன் வரைக்குபடி-௩ திவசாய்மெல்லம் தன்முய்க்கலதுகல் ஓரெட்டு மெழுகுபோலித்து வேலைவென்மாற் குருகொட்டைப்பாக்களில் ரசபற்பம் சொதவடகம் வகைக்கொரு பனவிடைவைத்துஒருபட்

சங்கொள்ளத்திற்கும் புனிதன் லி ஆவின் கொம்பால் மற்றப்பந்தியக்கற்
கள் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை விராகனிடை-11 கொடிவேலிவேர்
பங்கிப்பட்டை சங்கு அமுர்தகுந் சிவன்வேமபு மாவின்சுது இடம
லின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குவிராகனிடை-12 கருஞ்சரகம் கந்து
மஞ்சள் திப்பிலி கண்டதிப்பிலி கங்காய்தகைதால் வரலுளுவையரிசி
கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை-13 இதுவேகச் சூரண ததுக்கொ
ணை சேங்கொட்டையையும் ஒருகொப்பறைத் தேவகாயையும் ஒரு
சிரங்கையெல்லையும் ஒன்றும்பித்து பெருகுபோலானபின்பு சூரண
ததுடன் நம்-விராகனிடை கருப்புக்கட்டியும் நம் விராகனிடைகற்பு
மந்தையும் பொடித்து சிறுகததுவி-1-சாபம் வகையிம் த்து வைத்து
க்கொண்டு அந்திசந்தி கொட்டைப்பாக்களில் கெர்த்த வடசமும்
ரசபற்பமும் வகைக்கு பணயிடை வைத்தககொண்டு அந்திசந்திக்
கொட்டைப்பாக்களில் செர்த்தவடசமும் ரசபற்பமும் வகைக்கு
பணயிடைவைத்து பத்தியமாடிண்ணாதந்ரும்.

கருஞ்சரகம் ரசபற்பம் கெர்த்திவடசம் வகைக்குசமஞ்ச-12 வெ
ல்லம் சித்திராசுலம் ஒமம் வகைக்குபலம்-13 சுத்திசெய்த சேங்கொ
ட்டை-14 இதுகளெல்லாம் சல்லுரலிட்டு மெழுகுபோலிடித்துக்
கொண்டு வேலை ஒன் அசகு கொல்லிக்காயளவு சாப்பிட்டு வரத்திற்கும்
பத்தியமாடிருக்கவும்.

கெர்த்தவடகம் பலம்-15 சேங்கொட்டை பலம்-16 பங்கிப்பட்
டை சங்கு சிறுமீனா ஆநிறெண்டாசுலி சங்குப்பி சிலவகை காந்
தை மிளகாய் அசுவகெர்தி தலைசுந்ளி பெருமாம்மிராய்காட்டுமல்
லிகை தசமுருங்கை சித்திரமூலம் சிறுசெருப்படைஇ. நகலின்வேர்
பட்டை வகைக்குபலம்-17 வங்கிப்பட்டை மிளகுச்சுரு கோஷ்டம்
கொல்லங்கோவையங்குழங்கு சீரகம் சித்தாத்தை சாதிக்காய் கெல்லி
வற்றல் சண்பகப்பூ சாதிப்பக்திரி கங்காய் ஒமம் வங்கிப்பத்திரி
தான்றிகாய் திப்பிலி கோலோசனை கருஞ்சரகம் வகைக்குபலம்-18
இதுகளெல்லாம் உலர்ந்தியிடித்து வந்திரகாயர்செய்து சர்க்க
ரைபலம்-19 தேன்படி-20 ஒன்றுக்கலந்து சல்லுரலிட்டுபோட்டுநாறு
சாமியிடித்து வேலை ஒன் அசகு கொட்டைப்பாக்களில் பணயிடை
ரசபற்பம்வைத்து அரைமண்டம் புனிகாரப்பன் பதார்த்தத்தன்லி
சாப்பிட்டுத்திரும

வேப்பம்பட்டை பேம்பட்டல் சித்திற்றண்டு கொடிவேலிவேர்
ஆடாதோடைவேர் சண்டங்கத்திரி வகைக்குப் பலம்-20 யிடித்து
கலந்தன்னிப்போட்டு நாளிலொன்றும் வற்றவைத்துவடித்துஅதில
சிறுசெருகையி விளாவரிசி தேவதாரம் வெட்பாடையரிசி திப்பிலிமூ
லம் திப்பிலி வெங்காயம் இரண்டாம் சசகுப்பை மிளகுசுரு நறுமயி
சின் கொடிவேலி வரலுளுவையரிசி அமுர்தாரம் பங்கம்பாலைவேர்
மஞ்சள் மயஞ்சுள் வகைக்குபலம்-21 வேலைக் குங்கலியம் கருவ

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௮௩.

குங்கிலியம் வகைக்குபலம்-௨௪ இதுகளைப் பெல்லாமரைத் துபோட்டு
செய்படி-௫ பாப்படி-௪ கூடவிட்டுக்கார்சிவடித்துவேளை ஒன்றுக்கு
ஒருசுரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ளத்தும்.

இருபத்தொருபலம் சேங்கொட்டையை எருமைச் சாணியில்
எழுதபா அவித்து பின்பு புளியிலைச்சாற்றிலும் ஆவின் பாலிலும்கும
ரிச்சாற்றிலும் இரகிரிலும் ஒருசுரண்டிவீதம் இரண்டாக வெட்
டிச் சட்டியிற் போட்டு செய்பால் தண்ணீர் வகைக்குபடி-௨ தனித்
தனியே விட்டுக் கார்சிவடித்து பாலைபும் சலத்தையும் கலந்து-௩
பலம் சர்க்கரையைக் கரைத்து பாருசெய்து அதில் கெல்லிவற்றல்
தான்றிக்காய் விரைபோக்கி பலம் ௩ சுக்கு சிற்றாத்தை சடாமாஞ்
சில் லவங்கப்பட்டை வகைக்குபலம்-௪௨ சிலப்பனைக்கிழங்குகளுக்கு
ரோசணி வெட்பாடையரிசி சிவன்வேம்பு வகைக்குபலம்-௨ சாதிக்
காய் கிராப்பு சாதிபபத்திரி மிளகு எலம் ஓமம் திப்பிலிமூலங்குங்கு
மபூ வாலுஞ் சையரிசி அழுக்குரவேர் வகைக்குபலம்-௬ வெறு
ப்பிப்பொடித்து வடிகட்டின தூளையும் குங்குமப்பூ கோரோசனை
வகைக்கு விராகனிடை-௫ வீதம் பொடித்ததூளையுந்துவி மேற்படி
செய்யையும்விட்டு லேகியசெய்து இளஞ்சூட்டில் கொள்படி-௪ விட்
டுப்பிவரைத்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்
களையில் ரசபற்பழம் கெந்தவடகழும்வைத்து அரைமண்டலங் கொ
ள்ள விதின்கலப்பிற் கண்டிருக்கிற ரோகங்கனும் குலைமுடங்கு பிசமி
யம் வெண்டைவிழுதல் மேகவிறல்தும்.

பவுத்திரம் கண்டமாலை கிரந்திமுதலானதற்குப்புகை.

ரரம் பாஷாணம் துருசுதுத்தம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனி
டை-௨ கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை பலம்-௬ கரிப்பான்ராற்றிலொரு
சாமமாட்டி துணிசேற்றடவி திரிபோலுநுட்டிபுளந்தி திரிந்கொரு
த்தி ஆறிப் புண்களிற் புகைகாட்ட ஆறும்.

மேற்படி ரணங்களுக்குக்களிம்பு.

காகக்கட்டி துத்தமரசம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்குவிரா
கனிடை-௪ வெண்ணை விராகனிடை-௮ இதுகளைப் பரைத்து களிம்பு
செய்து துணியி டுற்றி மேற்படி ரணங்களிற்போட மாறும்.

தேங்காயெண்ணெயில் வெள்ளைக் குங்கிலியம் வகைக்கு விராக
னிடை-௪ போட்டுக்காச்சி குழம்புபோலி நுகிற பதத்தில் துணியை
களைத்துவைத்துக்கொண்டு அதைச் சுத்தித்துப்போட சகலபன்
னுமாதம்.

பலத்திரம் கண்டமாலை விப்புருதி மிளவை அரைப்பா||

முதலான வீக்கத்திற்கு மேற்பூர் ௩.

மருதோன்றி நீலி கார்த்திகைக்கிழங்கு குன்றிமணி எட்டிப்
பெருமரத்தப்பட்டை கஞ்சா வசம்|| காயம்வெள்ளுள்ளி இறுகளை
அரைத்துப் பூத்திரும்.

பலத்திரரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

கிரந்திரோகப் படலம்.

அதாவது தோலைப்பற்றிய கடி-வகை சொரிப் படைகளைக்
கூறுதல்.

மேற்படிருணம்.

தேசத்தில் எரிவு தினவுகண்டு கறுப்பாய்த் தடித்ததில் அடிக்
கடி செம்புனைபோற்றேன்றி நீர்கட்டிவெடித்துவற்றி கறுமையான
அசருண்டாகிவதிரும் தழும்புகறுப்பாயிருந்தும் சிலவேளைரணமா
யிருக்கும் இதைக் கறுக்கிரத்தியென்றும் தேகத்திற் கொம்மை நிற
மாய் வட்டவட்டமாய் தடித்துப்படர்ந்து இவைகளின் மத்தியில்
வெண்மையாய் சுற்றேறங்களில் முளைமுளையாய் சித்கட்டி வற்றச்
சிவந்த சுருகுபோலுதிர்ந்து தழும்புசிவப்பாயிருக்கும் இதைச்செம்
கிரத்தியென்றும் தேகத்தில் சிறுசெருகுநிபாற் றேன்றிப் படர்ந்து
மாறுத்தினவு அரிப்புக்காணும் இதையகிரத்தி யென்றும் தேகாதி
யந்தழும் கழங்காய்போற்றேன்றி ஒவ்வொன்றும்வெடித்துப் புண்
னாகும் இதை ஆலங்காய்க் கிரத்தியென்றும் தேகத்திற்கள்ளிப்பூப்
போற்றடித்து அரித்தாணமாகும் இதைக் கள்ளிப்பூக்கிரத்தியென்
றுஞ் சொல்லப்படுகின்றன.

நிவர்த்தி.

பூவரசங்காய்ச் சாறுபடி-௪ சங்கங்குப்பிக் கழற்சி வெருகங் கி
ழங்கு மூக்குக்கிழங்கு வாசுமடக்கி ௬௩. ஹரத்தி கோடங்கிழங்குகோ
ழிபவரை அசுவகெந்தி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨ பூவரசம்
பட்டை பலம்-௧ பிராறிப்பட்டை பலம்-௪ அசுவகெந்திக் கிழங்குப்
பலம்-௫ செங்கத்தாரி நீலி மாவிடிற்கு ஆயிலியம் நாய்கொட்டான்
சிவன்வேம்பு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் ௫ விடி
த்து ௩-படி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்து சிற்றமுணக்கெண்ணை

வயித்தியசாரங்கிரகம். ந அரு

படி-௩ இவைகளே ஒன்றுக்க் கலந்து வாறுவனவயிற் றொத்தகம் சிநிச்சாரம் மனோசுல கவாச்சாரம் அநுசுதுத்தம் சததிச்சாரம் துக் கில் கவாச்சாரம் திப்பிலி மூலம் ரெலிபம் கார்த்தோலிசி சதருப்பை சிறுசெத்து சம்பகப்பு யேப்பமுத்த வகைத் துக்கமுஞ்-௧ அரைத் துப்போட்டுக் காய்ச்சியடித்து வேளை ஒன்றுக்கொரு காண்டி விதம் மண்டலம்புரி புனையில் சுரப்பன பதார்த்தம்கீக்கி சாப்பிட்டுவர கிந்திதொத்திற் கருமைவாயும வெண்மைவாயும் படரும் மோகா நல் மோவெட்டை குலைபட்டாமரை அரையாப்பு முதலான மேக ரோகங்கள்நீரும்.

பரங்கிப்பட்டை கற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலிமூலம் கிராம்பு வகைத் துக்கமுஞ்-௧ சநுள்விபலம்-௧ சிலப்பனைச்சிறந்து புரிமடற கிறந்து சத்திராணைக்கிறந்து சங்கடவேத் கஞ்சுரிலேத் கருவாக்கிழ ன்து கஞ்சாசேவர் வெள்ளையடி அழுத்தமுக்கிறந்து கருவ துறைப்பட் டை வகைத் துபலம்-௨௨ இவைகளையறைத்து ஒருபடிவினக்கெண்டோ யிற்போட்டுக் காய்ச்சியடித்து வேளை ஒன்றுக்கொரு காண்டி விதம் சாப்பிட்டுவரச் செங்கிரத்தி பொருகிந்தி சென்னாப்புத்திநும்.

சாகர்ப்பூரம் கெத்தி கருஞ்சீரகம் பரங்கிப்பட்டை இவைகளே ஓர்விதையம் சையாச்சாரைச் சாந் துலட்டி தான்றிச்சாயலவுண் டைமெய்ற வேளைபொன்றுத்து ஒருக்கடவதம் சர்க்கரையில்-௩ நாள் சாப்பிட்டு பத்தியம் உப்புபுளியன்னி ஜுவின்பால் கெய்கட்டி வரத்திநும்.

பூவரசம்பட்டை சநுள்வி சிறுசெருப்படை இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-௧ கிளக்கெடை சட்டி-௧௩ ஒன்றுக்கலந்து அகிலிதம் இரகசர்ப்பூரம் வீரக்கெந்தா கந்தகாச் சம்பாமிஞ்சன் வகைக்கு ளிராகலிடை-௧௧ சாரம் துஞ் வகைக்குவிராகலிடை ௨௨ இவைகள் யறைத்துபொட்டுக் காய்ச்சி பதத்திவந்து வேளை ஒன்றுக்கொரு காண்டி விதம் புளிபுனை கரடபன பதார்த்தம்கீக்கி நாட் கொள ளத்திநும்.

சங்கங்குப்பியினைச் சாறு புருரிலேச் சாறு கொடி கன்னிவை வாட்டி பிழிந்தாறு ஜுவின்பால் கல்லெண்ணை இவைகளே யோகா வாய்க்கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு வ-படி சாற்றில் மகாச்சால் விரக லிடை சாகர்ப்பூரத்தை உறைத்து ௩-௪ நாள் சா-வேளை சாப்பிட்டு ஜுவின்பால் வெள்ளாட்டிப்பால் வெந்திர் கலந்துக்கொண்டு சராராச் சரப்பைவறுத்துக்கட்ட கிரத்திரமும் மைவகரும் கைகால் பிடிப்புந் திநும்.

சிறுமணக்கெண்டை பொருதலைச் சாறு வகைக்குப்படி-௨ பிழி கிராலை சங்கங்குப்பி சநுள்வி எதுநிச்சம்பறம் இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-௧ ஒன்றுக்கலந்து சிநிச்சாங்கு சிறுசெருப்பை சிநிச்சாரம் மோமுள்ளி அருக்குறு செந்தாதி துக்கார்ப்பன் குமரி

ரணோ ரெய் ரூட்டை நெரிந்நிலவாகை நெய்வி விளாபந்தர்ப்பா
 ரை சகல பகை நாகநாஸிகாயா இலவகாஸிஞ்ஞலப்பட்டை திரிபலை
 ஸ்ஞாபிமஞ்ஞாந் தந்நீரகம் தலத் துர்மொலிசி நெர்வாவம்செந்த
 கமதகாநிநா அத்தீததிப்பிவி திப்பிபிஞ்ஞலம் வலம்புரிக்காய் கந்த
 டகர்நிவி சிவராகப்பூ அதிமதாம் இஞ்ஞப்பி ஒமம் சிலப்பனைக்கிற
 ன்கு வெப்பாலைபரிசி செங்குழகீர்விழந்து கோஷ்டம் கழற்பருப்புரத்
 திர்ராவை வகைக்குபலம்-க இடித்துக் கொச்சகன்விர் சாந்ஞதாம்
 புறம்பாலாநம் வெள்ளாட்டுப்பாலாநம் அரைத்துப்போட்டுகாய்
 ரிவாபகம் அதில ராசர்ப்புறம் கழஞ்ச-க அரிதாரபற்பம்-உ போ
 ட்டி கடு-காஸ்வரை தானிபுடம்வைத்து வெண்ணெய் கொநாநா
 மயிநமந-காந் சாப்பிட்டு சு-காஸ்வரை உப்புபுளிக்கி பத்தியமா
 யிருந்து எதிராந் ஸ்நானஞ்செய்யப் பிசந்தி அரைமாப்பு மேகவெடி
 வுந் குட்டம் குறைநொய் படர்தாமகா புற்று பிளவை சொரிசரப்
 பன்நீரும்.

பெருப்புரானிங்காய் பாதுபடி - உதாரைவிழுது சுற்றறை
 குறிந் நெய்விக்காய் கைபாக்ககரை வல்லாநா லில்லம கொதிப்பை
 விழ அதனை உடல் கிர்முள்ளிவி அப்பைக்கிரந்து ரங்கு நீர்ப்பூ
 லா தெனவப்பாளை தக்காஸிவிலை அன்னெருநசில் ஆவசீழுது அய
 கம்புவேர் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க கன்னியைவாட்டி பிழி
 ந்தாறு இளநீர் ஆவின்பால் காய்த்தன்விர் கோசலம் ஆனைர்
 வகைக்குபடி-க சிற்றமனைக்கு முர்வைக் காயிவிழாறவைத்து உலாப்
 போட்டு அவின்பாக்கிட்டு அவித்து இடித்து இளநீர்ப்போட்டு வே
 கவைத்தா நூறின என்வொபம்-வி ஒன்றாய்க்கலந்து அகவகெத்தில
 ப்பனைக்கிறந்நில வக்குமிந்நி கிக்காமுலம் தாமரை பூரிசர்க்கரைதுத்
 திநீர் மேல்கெடுப்பு இவைகளின்சாறும் வகைக்குப் பலம்-க சாதிக்
 காய் பாதிப்பத்திரி வவர்பம் அதிமதாம்சடாமாஞ்சிலிராம்புரலம்
 கிரிகிரு திரிபலாதி வெந்தயம் சிசகம் கஸ்தூரிமஞ்சள்கொரோரனை
 புறம் வால்விந்து ராகரா வகைக்குக் கழஞ்ச-க இவைபெல்லாம்
 அரைத்துப்போட்டு பதமாப்க்காய்க்கி வேலைவென்றுக்கொருகரண்டி
 விசும் பந்திரில்லாமல் மண்டலம்வொண்ட கரும்பெடுத்தி செம்பெத்தி
 கிரத்தியுன் சிறுசெய்யு பெருகுநெய்கு பிடியம் முதலான மேகம்
 இருபத்தொன்றுக்கும்.

பறங்கிப்பட்டை பலம்-க கருஞ்சிரகம் கர்சிரகம் ஓமம் குறாநா
 லிஓமம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிலிடையம் திரிபலை
 கர்கு திப்பிரிவின குரமுக்கொபநம் வகைக்கு பலமரை வெள்ள
 னுக்கு அமுர் சந்திக்கிரந்து சிலஅவரைவேர் எருக்கமேர்கொடிநெய்
 வேர் வகைக்குபலமரை இவைகளையிடித்துத் திரிகடியளவு பத்திய
 மாய் மண்டலம் கொள்ளத்தரும்

மயாண்டத்தில் ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அதினலாகில் சில
 பால் வெய்யடி அதினபேரிந்நன்னிக்கொழுக்கை வைத்து பிட்ட

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௩௮௮

வித்து ஒருசெய்வகைர் சாமியிழிந்து அதில் ஒருதுட்டிடை நல்லெண்
கைகலந்து கூ-காங்கொடுத்து கூ-நாள் பத்தியமாயிருக்க செவ்விரத்தி
கருவ்விரத்தி தடிப்புத்திரும்.

வாளைக்கொழுந்தக யிடித்து அரைக்காற்படி சாமியிழிந்து அ
தில் ஒருதுட்டிடை நல்லெண் கைகலந்து கூ-காங்கொடுத்து கூ-நாள்
பத்தியமாயிருக்கக் கள்விப்புத் திரும்.

மஞ்சளத்திக்கொழுந்தக யிடித்து அரைக்காற்படி சாமியிழிந்து அ
தில் ஒருதுட்டிடை நல்லெண் கைகலந்து கூ-நாள் சாப்பிட எவகவிரத்திரும்.

ராண்டக்தெண்ணை படி-கா காற்புத்தி சரத்தி செப்பு செரு
ஞ்சி சிறகாச்சொசி முருக்குமுயலக கீழ்நிலி இவைகலின் சாமு
வகைக்குபடி-வ சிவகா முயலகை சாமு படி அரைக்கால் ஒன்றுய்க்
கலத்து அதில்செத்திதாளகம வறவிப்பெட்டை கெக்காய் சிலவகை
வேர் செங்கொட்டிசெவா சிறநிலைம் கருவிரைவாய்பு இவைகலை
யகைத்தப்போட்டுக காய்ச்சி சகத்து சட்டின் ஒரு கழகம் சினி
கூட்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுத் து ஒருநாளை வித்து சாப
பட்டி ஒரு எண்ணெயை ஒன்றுவறவிட்டுக்காள் வகைவந் செய்து
வா கிரத்தகாப்பன் குட்டிபுடத்து பொலிந்தபி கணபுதகைனது
திரும் பத்தியம் வைப்புபுளிப்பு காப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

சரத்தி வித்துத்தி சரத்தி சரத்தி ரொட்டி கலந்துபை காண்டங்
கத்திரி சிலப்பிவித்தித்து இவைகலின் சாமு சிறகா சிறநிலைக்க
ண்ணை வகைக்குபடி-கா காற்புத்தி சரத்தி சரத்தி சரத்தி சரத்தி
தக்காய் கிராமு கொத்தம கோகோகைகத்து சாக்கோலிநிலைம்
வகைக்கு கிரககலிடை-க அரைத்துபோட்டுக் காச்சிவாத்து வேள்
ஒன்றுக்கொரு காண்ட விதம் கூ-நாள் சாப்பிடக் கருவிரத்திரும்
சரத்தி சள்விப்புத்திரும் மேகவெட்டை மேகவாயு முகனை மேக
கோகைகல்திரும் உப்பு புளிகாப்பன் பதார்த்தகைவகைப் பத்தியம்
நீர்க்கஞ்சிக்கொள்ளவும்.

காற்பு நல்லெண்ணையில் கெத்தாம் அரிதாரம் சாசிரிங்கம்
வகைக்கு கிரககலிடை-சர கொடிவேலி கைவேள் நத்தகா சூரி இ
வைகலின் வேள்பெட்டை வகைத்து கிரககலிடை-ஒ சரத்திசெத்தா
ளம் கிரககலிடை-க அரைத்து போட்டுக்காய்ச்சி கூ-நாள் சாப்பிட
ஒருகாண்ட விதம் கரிப்பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டு கூ-நாள் கிளக்க
ண்ணைதெய்த்து வகைஞ்செய்து உப்புவிதத்துக் கூட்டிக்கொள்ளத்
திரும்.

கிளக்கெண் காண்ட-கா காற்புத்தி சரத்தி சரத்தி சரத்தி சரத்தி
ததி சின்னியல் காட்டாய் சரத்தி கைகலந்தகா படி-வ
திப்பிலி திப்பிலிசுலம் கொசியம் சரத்திசுலம் மகசெய்க காற்பு
கம் காற்புசரத்தி சரத்தி சரத்தி சரத்தி சரத்தி சரத்தி சரத்தி
பெட்டை காண்ட-கா காற்புத்தி சரத்தி சரத்தி சரத்தி சரத்தி

வழிற்று வேடாநுத்துத் கொருகலண்டிதேம் உதான் கூ - வேளை
கொள்ளக் கிந்திபுண ஆவையாப்புதிரும் பத்தியம் கைப்பு புளிப்பு
துள்ளவும்.

சுத்திசெய்த ரோங்கொட்டை வெள்ளுள்ளி நாய்வேளைக் கொழு
ந்து வலங்குபலபுக இவைகளைல்லா கொழுநோபுளிக் துன்பு பத்து
விட்டான் செய்து வெளியி வேடாநுத்துத்து அந்நிலையாக கொள்
சாப்பிட மெந்தி பவுசதிரமயோகி பூதோ பற்றுமெடி மூலை வாதந்
திரும் பத்தியம் உபரிக்காமல் சேர்க்குஞ்சொன்னவும் ஒன்பதாநான்
விளக்கெண்ணெய்தேய்த்து பஞ்சவஞ் செய்தவரையும்.

பேய்ச்சொரியின்குணம்.

அமங்கல தேசத்தில் தினவாண்டு காசுபோல்தடித்துச் சிவந்து
மறையும் பாட்சென்றால் இரவுல் சமயுண்டாகும்.

கிவந்தி.

சங்கரப்பட்டை ரெங்கத்தாரிப்பட்டை சிவஸ்வேம்புமெள்ளறுது
சங்கரகுப்பி நிறகொருப்புகட சின்னியலை நிவனாகை காட்டாமண
ச்சிலை பாசுவிப்பட்டை வகைக்கு கிராமனிடை-நாடி ஒமம் கருஞ்சூ
கம வகைக்குபலபுக இவைகளை சிவனிலாகத்திச் சூரணஞ்செய்து
வெங்கிலை திரிபடியளவு சாப்பிட பேய்ச்சொரி சகலகரப்பன் கிந்தி
திரும், பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு துள்ளவும்.

கிறந்திப்பின் கொக்குக்கு மேற்புகுந்தயிலம்.

மாம் பிராகனிடை-க நிர்வெடிமுத்து துநா கெந்தகம் வகை
க்கு கிராமனிடை-உ இவைகளை வெற்றிலைச் சாற்றல்கரைத்து அநாக்
காற்புக நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடர்பிற்றட
வத் திரும்.

கொந்திரோம்பட்டலம்-முற்றிற்று.

அரையாப்புரோகப்பட்டலம்.

அதாவது பலமாகச் சந்திரத்தாலும் சந்திரிசகாலும் ரோ
கம் சமயகித்தால் அரையாப்பு படலமெனப் பெயர் பெற்றது

பேற்புகியாதிக்கு ரோற்பற்று.

பச்சாகக்கொடியேறி கோர் பட்டையையும் சுண்ணும்பையும் ஓர்
நிறையாய் ஆவாந்து பூசவற்றும்

வெள்ளைப் பாஷாணம் நறுமுகுந்தாய்மணத்தி விக்லைதட்டி
வெதுப்பெய்தித் திண்ணைச் சாண்டக் கடைக்குபோகும்.

நிர்மேல் கெருப்பை அரைத்து வீச்சுத்திற்படலக் கரைத்துப் போகும்.

கோவைவிலையையாவது நீர்ப்பூலாக் கொழுந்தையாவது அடியிலேயைப்பாவது அரைத்து அடிவெண்ணிலிம்மததித்து விக்கத்திற்பட்டத்திறும்.

பழம்பூசி பலம்-௧ கொட்டெட்டை-௨ இவைகளை பஞ்சுபோல் தட்டி விக்கத்திற்பட்டக் கட்டத்திறும்.

வெள்ளாப்பூசும் வெள்ளாபஞ்சு அரைத்து விக்கத்திற்பட்டத்திறும்.

முடக்கொத்தானில் சுண்ணாம்பு பெண்ணம் இவைகளையரைத்து தடவத்திறும்.

அசுரவேளை நகரத்திற் வைத்துக் கட்டத்திறும் சுந்தரம் பிஞ்சும் வெள்ளாப்பூசும் இவைகைய உம்காத்தியில் வெகுப்பியரைத்து விக்கத்திற்பட்டத்திறும்.

மேற்காட்டிய பற்றுகளில் ஒன்றைபோட்டு இதளையிற்காட்டியிருக்கிற எண்ணெய்களிலாவது உள்ளுக் கொடுத்தவற்றிற்கும் ஆனால் சிங்கட்டி புரைபோடினால் அதைவிட பிளாஸ்திரி போட ஆகும்.

மேற்படி வியாதிகளுக்கு உட்கொள்ளும் எண்ணை.

நேற்றேரல்செய கொல்லம் கோவைவிலைக்கு பலம்-௨ அப்பைக்கிழங்கு பலம்-௩ பச்சாக்கொடியேலி வேர்ப்பட்டை பலம்-௧ நீர் முள்ளிலை பலம்-௨ இவைகளையரைத்து அரைபடி விளக்கெண்ணையிற்போட்டு எண்ணெய்ப்படி-௨ கூட்டிட்டு மிருகாச்செயி மிராசனிடையெய் கொடுத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி மருந்துகள் பெருமொரோன்று வெந்தபருவத்தில் எழுப்புக்கட்டிபலம்-௨ கட்டப்போட்டு இறக்கி வைத்துக்கொண்டு கடுகில்-௨ பலமும் எண்ணெயில் ஒருகாண்டியுமாய் ௩-வேளை சாப்பிட்டு சப்பாடியுளிரள்ளி ஆயின் செய்வதாம் பருப்பு வெகீர் இவைகளைசேர்த்து ஏறாநான் விட எண்ணெயைத் தேய்து ஸ்ராவஞ்செய்து புரிகட்டவும்.

பச்சாக்கொடியேலி வேர்ப்பட்டையம்-௨ கொக்கீக்கியென்னைப்பூண்டுபலம்-௨ அரைத்து அருபடி எண்ணெயிற்போட்டு ஒருபடி பொருதேய்ராய் கூட்டிட்டு காய்ச்சி எண்ணெய்ப்பாண்டு பொனலிறமாய் வரதிற்பாடித்தெய்க்கொண்டுகொருகாண்டியு எண்ணெய்ப் ஒருகாண்டியுமாய் சாப்பிட்டு உப்புபுள் தண்ணி பத்தியமாய் விடத்திறும்.

கொட்டெட்டை சாப்பிட்டு நெய்ச்சரி இவைகளிலிசைச்சுறுநல் எண்ணெயைகட்டி ௨ மேற்படி வேர்ப்பட்டைகள் ஏறாவம் வையத்து விடவிடவிட மிருகமெய்ர்ப்பாண்டு கடுகாய் கடுகு கோதுமி சட்டி பொருள் கட்டி தேய்வதற்கு விடவிடவிட-௨

அரைத்திப்பாட்டுர் ஈவர்காட்சிபுத்தா முன்னாள் சாப்பிட்டி
சாநாவரை உப்புபுளிதன்னிப் பததிமமாபிநூந்து நதாநாள் தலைக்
குத்தண்ணிர்வார்த்த அரைபாப்பு கண்டமாயிநம்.

பொருத்தலெழுதலும ஸ்வராய்வந்தை வகைத் துபலம்-வி விதிதம்
மைபலவகைத்து அகைச்சுறையு கூறுபெறுகை தறு திந்தப்படி-க
நாட்காலேம பாபமிடெப் பதநியம உபபலலாமல பர்க்குநிலகர்
வடிவ மறுபதநியம குன்றுகாதி துந்து எட்டாநாங்கலு ததனைநிர்
விட்டு உப்புலவந்தத்கூட்ட அகையாய்வு தெதி கமபகன் பதலகிர்
புணதி நம துருமா சிலகை சரபபவபரா ததம நீர்க்கலம.

[illegible]

அனையாபட்டி, சூதலான ராஜா ருத்தகலிம்பு.

[illegible]

ஆகையால், முதலான மணங்களுக்குத் துவர்த்தியை.

இது இராமதராவல் கழகமில் உத்தி இவைகளின் பட்டை
வைக்க நடுவரை-க தந்த உதந்த உதிர்வாய் தாக்கட்டி வெள்ளை
மங்கியமர சிவக்காலை வகை நடுப்பவர்க டிவகைகின்பட்டைகளை
கிறைத்து இரவையே தன்னிற் பாட்டு உறுது உறுவைத்துத்
தாய்ச்சி உரைப்படியாய் வற்றவைத்துப் பிரிந்து வடிவடி பற்றச்
சாக்குதல் ஓடித்துள்ளபாட்டு இரவையே பாபநாற் தாயழிதின
ஒபாமதினைடி நுட்பப்பகத்துப் பின் இரவையே தவர்த்திக்கொண்கி
கிறுதுணைகொய் வெட்டி பாண்காவிந்நிபாட ஆறும்.

பலர் சிவந்தி கொல்லிய வ ஸாதிதனன் கெத்தினையிற் சொல்
லிய சாண்டவதனும் திர்தவியாததிற் ப உபயோகமுள்ளது.

[illegible]

வயித்தியசாஸ்திரம். ௩௯௩

சூலைரோகப் படலம்.

அநாவது சூன்மந்தைப்பற்றி பக்கவிலாவில் அவ்வாயு தங்குதலால் சூலைரோகப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

சூலைபதினெட்டின் குணம்.

உடல் கனந்துத் திமிராய் விடுவதுத்துப் பிடரியையும் பாதத்தையும்பற்றி யிசித்து கைகால் விரல்பள மொளிமுதலான பொருளுக்கள் வீங்கித் கடுத்துகொத்து கடக்கவொட்டாமல் முடங்கி பலஞ்சிக்கும் குளிர்காலத்தில் அதிகரிக்கும் இதை வாதசூலென்றும் பிடரி கழுத்து முதல் முள்ளந்தண்டு நெஞ்சு விரலாட்டி துடை இவைகள் உடனா ருத்திவலிந்துக் காலில்வயிற்று கடற்றினைப்போலினாந்தால் வாதவாயு சூலென்றும், உடல் புண்போலுதொத்து கைகால் விரல்கள் வீங்கித் திமிராய் விடுவதுத்து மெய்யிபிந்துக் குளுந்து முகம் தலை வெடும் ஐயமும் பித்தமும் மீறியோயுஞ் வாதநீர்ச் சூலென்றும், நரம்புவழி நீர்ச்சொன்று உடலிற்பாய்ந்து அசைவுகள் வீங்கி வலிந்தால் வாதரோகனிதர் சூலென்றும், கைகால் பொருத்துக் களிற் கடுகெட்டி மேனியெல்லா நடித்துப் புண்ணுஞ் வாதபித்த சூலென்றும் கைகால் முட்டுகளில் மோதுகட்டி மேனியிங்கி அவர்ந்து நரம்புதொண்டி நாவுமுற்றி வெவிகத்தித்து அலவைகண்டால்ரன் னிவாதச் சூலென்றும் உடம்பு ஊட்டினாந்தால் பரண்டுசெத்து அாதியாய் நடுங்கித் தலைவலிந் தவாய்ககந்து கண்ணுக்கு நீர்மஞ் டவித்து கைகால் பொருத்துக்கள் உடனாந்து விடுவதுத்து மோது கட்டிஞ் பித்தச் சூலென்றும், கைகால் நெஞ்சு இவைகளிற்குத்தி நெஞ்சு வரண்டு இருமிக்கப்பட்டிஞ் ஐயசூலென்றும், தேகத்தில் அக்கினி அகெதிரிந்து நீர்த்தாவையால் சுக்கிலம் சிற் றிரத்தம் சதை போலிறங்கித் தேகத்தில் குத்தலும் கலிபும் கைகால் மொளிகளில் வீக்கங்கண்டால் சுக்கிலப் பிரமேசமென்றும்.

கொத்திரோயால் கைகால் மொளி பொருத்துக்களில் ரீர்கெட்டி விங்கிக்கொத்துக் கடுகெட்டி வெடித்து நெய் சரையுமவடிந்து இந்திரிய முறிந்து ரீர்கெத்திறங்கினால் கொதிச்சூலென்றும்.

மொளிகுதலான அனாவந்தானந்தன் பிங்கிசொடிந்து நால்
காறி தேகம்வற்றினால் மாங்கசுரஞ் சூலமென்றும்,

புறங்காணிற நினைவண்டாகி விங்கி பொருத்தகாள் உளைந்து
சூத்திரவாழிற் கொப்பினம் போல் திரண்டு மடைந்தால் கீர்ப்புலை
மென்றும்.

கிண்திகையால் விஷகீர் காம்பபழி தோத்திற் பரகி புச்சிளி
போலெரிதலும் சூத்தலுங் கண்டு கிரன்முதலான அலயவளர் அங்கி
மொளிகளில் மோதுகட்டிவெடித்து எலும்புள் தெரித்துவிழுந்தால்
விஷகீர்ப்புலைமென்றும்.

முழங்கால் முழங்கை முதலானவாழ்நிலையில் மோதுகட்டிசூத்தி
உளைந்து கடுந்துவென்று சிபுமரலழும் எனும்பு தெரித்துவிழுந்து கை
கால்முடங்கித் தாதுகெட்டால் எனும்பு சூலமென்றும்.

இருகிழி உதறி காவு பல்சுரந்து தேகம்விங்கி பொருத்தகாள்
உளைந்துகொந்து மோதுகட்டினால் விஷகீர்த்தசூலமென்றும்.

வரியும் துடைபுயிங்கி பொருத்தகாணிற சூத்தெடுத்தித்
கிறுகிறுத்து கன்முதகம் கீர்மலம் கருத்தாலும் அல்லது மருதலிந்
தாலும் பித்தபாண்டுச் சூலமென்றும்.

தேகம்வற்றி காம்பபல்வாக் தோன்றி வாழ்நிறந்து கெளநிற்
குத்தி சுரம் மாறமலடிந்துந் கைகால் கனதழ மொளிகாழிற் கடு
கட்டி விருமலெடுத்தால் பாண்டுச் சூலமென்றும்.

உடம்பில் ஒருபக்கம் விங்கி உளைந்து கடுப்பெடுத்தும் கன்வெ
ளுந்து தாமிருந்து சோம்பலும் பெரு சிவமுண்டானால் விஷபாண
ஞ் சூலமென்றும்.

தேசமிகக் கொடுத்திற் பானவபோலவற்றி கார்கண்ணிற் சூத்
தெடுத்தி புத்தி மயங்குமாயிப் பொருத்தகங்கள் விங்கித் கட்டினால்
அஸ்திசுரஞ் சூலமென்றும்.

தேகத்திற் காழி நுந்து காண்கை பற்று கழித்திற் கொன்றால்
லும் சூத்தலுண்டாகி விஷகனைக்கலம் விங்கித் துவிததால
சுரஞ் சூலமென்றும்.

காம்பதட்டிடி கொடுத்திற் கடுபல் மருண்டாகி மொளிகள்
விங்கி மோதுகட்டினால் மருந்து சூலமென்றும்.

அண்டத்தில் வாய் பொறுத்திற் பெரித்தால் அண்டவாய்
மென்றும்.

தோம்வரணி மெளுத்த நதிமீரேலி வீங்கக் கைகாறுகோந்து பொருத்துக்களில் மோதுகட்டி மலஞ்சிறத்துத் தூக்கம் அசுதிழைய சங்கண்டால் மூலபாண்டு மூலமெனறு ம.

முடிய வயி ய முதுகு அலாபித படற்கால்தைத்து அபர்ந்து விழைந்து அலாபுகளில் மோதுகட்டினால் வாதுபாண்டு மூலமெனறு ம.

குமுத்து பீடிரொந்து காங்காய்ந்து ஒதுபக்சர்ந்து வீரையில் வாபுசிறங்கி மேல்கோங்கி பேயினால் அண்டத்தூல பர்பா குலைபெனறு ம அந்தரவாயுச் சூலமெனறு சொல்பபட்டிருக்கின்றன.

வாதகுலை கைகால் முடக்கு வீக்கக்கடுப்பு உடலிழ்கு.

புங்கம்வேர் பலம்-சரி சங்கமவேர் பலம்-உரி இறுத்து ச-மரக் கால் தண்ணீர்விட்டு ஆவிபேகாமல் மேற்பட்டிழை சீலமென் செய தூ அங்குசாமம் எரிததுர் குறுகியாய் வற்றவைந்துக் கொண்டு வேலமொன்றுக்கு வ-படி விதம் எ-கான் கொள்ள நிறும்.

பாங்கிப்பட்டை புணலிந்தனில் வகைச் சபலம்-10 விழிவேர் தூவவேலி சமூலம் வகைசாருலம்-11 சொடி வேலிலிவர் பலம்-12 சங்கமவேர் பலம்-13 நறுக்கி பாண்டத்திற் பார்த்தி முன்போல் கியாறு ஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரத்தீ நும்.

பாங்கிப்பட்டைபலம்-14 சிவாபாபலம்-15 தாந்தபலம்-16 இறுத்து தூவசெய்து வேலிலைவந்து துறாபபலம்-17 படி கதனை நீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து பதினா றவேலை சாப்பிட்டுத்தீ நும்.

சுழற்சி இலாபை கைபார்த்தகை கொட்டு நீர்மளம் இவைக லின்கொழந்து வகைக்கு முறைய மிதல் சிதைத்து வேலிபயசைத் தின்போட்டு அரைப்படியாய் காயாவதது அலிவினமுதற் குமுத்து சன் பூண்டு வகைக்குக்கூற்து கமிதப அரைத்துக் கலம்-18 இவைக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வித்தப்படி 1-பெயர் கொடுக்கத் தீ நும்.

பாங்கிப்பட்டை பலம்-19 திரிபுது வாயு கிப்பிலிழைவென் றுள்ளி சதிது கொடிய 20-த்தை வெள்ளை 21 கொடிவேல் மிளகா லை அசுவசெய்து பங்கு சிலவேர்பு இவைகளின்மூலப்படி வகைச் சபலம்-22 இவைகற் குருணிதது கருகோழிவயிற்றுள் வைத்து கைந்து ஒருபாண்டத்தில் சதாந்தனிலை இடித்துபோட்டு தண்ணீரிலிட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் சோழியை வைத்ததுடி வெந்த பின்னெடுந்து எலும்பபிக்கு கிடித்து மத்தி குருணித்துத் திரிகுப் பிசுமான் தேவிலாவது வெந்தேலாவது புரி புறையிலை கைப்பங் பதார்த்தமகிக்குக் கோழிந்தரி துறாபபநுப்பு தூதுளங்காய் முட்டக் காண்கோர்த்து ஒருபட்சம் சாப்பிட லுட்க அம் கார்த்திவாதபலம்-23 பட்டி முலகுலை குடல்வயிற்று ம.

பாஷிபட்டை பலம்-௨ சீர்தம்பலம்-௩ கொடியேலி மிகமணை
சங்கு சிவசேவரபு அசுவகொதி இவைகளின் வேர்பட்டை வெள்ள
யரு மல்லிகோஷ்டம் அதிமதூரம் சிறுதேசத்தி வாய்விளங்கம்மாபஞ்
சன் வெட்பாலைபரிசி கிராமபு சாதிக்காய் சாதிபத்தி வைக்கப்பட்
டை துப்திரி மிளகு சுருஞ்செவியம் திரிபலை ஏலம் முந்திரிகைபழம்
பேரிச்சம்பழம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளை யேடுத்துச்
சூனியித்து ஒருநாட்டில் ஒருபடி ஆனப்பாலும் ஒருபடி தண்ணீரும்
விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேற் குரணத்தை வைத்துமூடி பால்வற
யும்வரை பிட்டுபோல் அவித்துலர்த்தி ஒருபடி ஆவின்கெய்வில் அ-
பலம் சாந்தகலையைப் போட்டுக்காய்ச்சி இதற்கி அதில் குரணத்தை
துளிக்கிண்டு துடறினபின்பு ஒருபடி தேன்னிட்டி மீர்மித்து வைத்
துகொண்டு வேளை லுண்டிற்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்
சாப்பிட்டுவர வாசஞ்சு உடம்புக்கிப்பு சித்தமேகம் தாதுகஷ்டத்
திரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும் தேகம் பொன்போலாகும் கிருமியெ
ல்லாஞ் செத்தமிறும்.

சிவனவேம், சங்கமவேர் சித்திரமூலம் வெள்ளயரு அசுவகொ
ந்திரங்கங்குப்பி சிப்பங்கிதங்கு பூவரசு நச்சப்பாலைபட்டை வகை
சரு பலம்-௧ வாய்விளங்கம் கக்கு காட்டுச்சீரகம் வகைக்கு பலம்-௨
இவைகளைவிடுத்து துளியெய்லு ஆறுபங்கிட்டு வேளை லுண்டிற்கு ஒரு
பங்குதுளை ஒருபடி சலத்திறபோட்டு காற்பலம் பாங்கிபட்டை தூ
துளை ஒருதனியில் முடிந்துபோட்டு அரைக்காற்படி மாய் வற்றவை
த்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி கூ-வேளை கொடுக்கச் சகலநூலுந்
திரும் பத்தியம் சீர்க்கஞ்சிதவி மற்றென்றாகுது.

ஆவின்கெய் படி-௧ ல் ஒருபடி சேங்கொட்டையை வெட்டிப்
போட்டு காய்ச்சி கரைத்தபதத்திறக்கி மூக்குரண்டி அமுக்குறுக்
கிறங்கு சங்கமவேர் கொடியேலிலேவர் இவைகளின் குரணம் பலம்-௨
மேலும்பைமாய் படி-௨ சிறுசத்தாவிக்கிண்டி வேளைக்கு ஒரு ஏறு
விச்சங்காய் பிரமாணம் பத்துகள் சாப்பிடத்திரும்.

சத்திரெய்த நூறு சேங்கொட்டையைச் சட்டியிலிட்டுவறுத்து
வெறுததபின்பு கல்லூரெற்போட்டு பொரித்தஎள்ளுபடி-௧ கொப்ப
ரைத்தேரங்காய்-௨ கருப்புக்கட்டி-௧ இவைகளை கூடப்போட்டு யிடி
தது எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளை லுண்டிற்கு
ஒருண்டைவதம் மண்டலங்கொள்ளத்திரும்விளக்கெண்ணேதேய்த்து
ஸராவஞ்செய்துவரவும்.

அரைக்காற்படி ஆவின்கெய்வில் சத்திரெய்த அரைப்பலம்சேங்
கொட்டையை இரண்டாய் நறுக்கிபோட்டு காய்ச்சிவறுத்து அதில்
நாறுபலம் வெல்லத்தைபோட்டு காய்ச்சி நன்றிக்கரைத்த பின்பு
இதற்கி அதில்திரிக்கு மல்லி தேவதாரம் சித்திரமூலப்பட்டைவகை
சருபலம் ௨ சகொதம் சசுரப்பூரம் வகைக்கு கிராக்ரிடை-௩ மூம்

விநாயகவிடை-௨ இவைகளைப் பொடித்து வடிக்கட்டின துவாரத்துளிச்
கிண்டி க்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைபாக்குப் பிரமாணம்
புளி புகைகடப்பன் பதார்த்தம் நீக்கி ஒருபட்டி சாப்பிட்டுவரத்திறும்

பாங்கிபட்டை - பலம்-௭ சிவன்வேம்பு அரணதாமஸ்வெள்ளுள்ளி
கருஞ்சிவம் சதகுப்பை வணகர்து பலம் ௧௩ சிவசுரம மல்லி காத்தம்
திப்பிலி துறாவினிலும் வணகர்துபலம்-௨ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி
கிராமபு வணகர்துபலம்-௩ சித்திரமூலம் பிளகாளை வேர்ப்பட்டை வெ
ள்ளறுகு கொங்கத்தாரிபட்டை வணகர்துபலம் அரைக்கால் ரதர்ப்பூ
ரம் விநாயகவிடை-௩ இவைகளை யிடித்து வடிக்கட்டி நல்லாராயம
விட்டு பிசைத்து கருங்கோழி வயிற்றுக்குள் வைத்துவைத்து ஒருபா
ணையில் சிவன்வேம்பை யிடித்துபோட்டு அராயமும் தண்ணிலுங்
கந்துவிட்டு வாயில் மெல்லியதணியால் வேடுகட்டி அதன்மேல் கொ
ழியைவைத்துச் சுட்டி மூடி சத்துவாயில் சிலைமண்ணெய்து சிறுநீராய்
ளரித்தக் கோழிவெந்தபின்னெடுத்து எலும்புகேசுபுலந்தி யிடித்து
வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்கு பிரமாணம் கேசுவிமந்தித்
து எ-நாள் பத்தியமாய் சாப்பிட்டு சகலநூலை முடிச்சுத்திறும்.

பாங்கிபட்டை திரிசுரு திப்பிலிமூலம் வணகர்துபலம்-௫ வாப்
வினங்கம் கிராமபு சாதிக்காய் சிரகம் வணகர்துபலம்-௩ சாதிப்பத்திரி
கோரோசனை வணகர்துபலம் அரைக்கால் ஓமம்பலம்-௧ சித்திரமூலம்
சங்கு சிலாவரை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு வணகர்துப்
பலம்-௨ இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து ஒரு நாண்டத்தில் இரு
பதுபலம் சதுரக்கள்ளியை யிடித்துப்போட்டுத் தண்ணிர்விட்டு வா
யில்சிலையால் வேடுகட்டி அதன்மேற்சூரணத்தைவைத்து மேற்பட்டி
மூடிச் சிலைமண்ணெய்து அச்சீயும் மூன்றுசாமமெரித்து ஆறவிட்டுச்
சூரணத்தை புலந்தித் திரிகடிப் பிரமாணம் அரைமண்டலம் உப்பு
புளிகேசிச் சாப்பிட்டுவரத்திறும் முத்திஎன்பது நிபாக்கினி கமலாக்
கினி காடாக்கினி என்பதாம்.

சேக்கொட்டை அழிஞ்சிக்கொட்டை பூவந்திகொட்டை எட்
டிக்கொட்டை வேர்ப்பயிண்ணுக்கு சிவன்வேம்பு இவையெல்லாம்
கள்ளிர்நாற்றில் ஒருநாள் நவைத்துவர்ச்சி குழித்தயிவிநக்கிப் பா
ங்கிபட்டை பலம்-௧௫ சித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம் எலம் வணகர்து
பட்டை வணகர்துபத்திரி வாப்பினசம் அரணதாமஸ் குறாசாணிமூலம் அர
ந்தை வணகர்துபலம்-௫ சித்திரமூலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிரா
ம்பு வணகர்துபலம்-௩ யிடித்துச் சூரணித்து முன்போற் பிட்டளித்து
வர்த்தி திரிகடிச் சூரணத்தில் ஒருநாள் விடத் தயிலம்வைத்து கஉநாள்
பத்தியமாய் சாப்பிட்டுவரத்திறும்.

காலுபலம் பாங்கிபட்டைச் சூரணத்தை நாலுநாள் சங்க
ருப்பிச்சாற்றில் விடவிடத்தி ஒருபட்டியில் சேக்கெதகம் குக்கி

சாதிவீரம் எசகர்ப்பூரம் வகைந்து சிராகலிடை-௩ பொடித்துப்
போட்டு சட்டிவாயை சிலைநிலைநிகர்டி அகிம்மேற் குணசகை
வைத்து மேற்கட்டிவாடி சகலவாய் சிவமணெய்து உணர்ச்சாமமே
ரித்து வுற்றிசுடரணங்கை வெடுத்து திரிகடிப் பிசமாணத்தில் சித்
தரிசிட உகிலைவையுற தேவ்வெட்டு மத்தித்து பதகுதான் கொ
ளத்திரும்.

பாஷிப்பபட்டை சிரிகரி நவம் வவங்கம் வவங்கப்பற்சிபி ரா
திகாய சாதிப்பகுதி சிராமபு ருபுரகம் கருஞ்சேகம் கொடியேவி
வோப்பபட்டை சிற்றாசகை ஓமம் துநாரலிதமம் கைமாக்ககை
ஆலிலிப்பபட்டை வகைந்துலா-7, எசகர்ப்பூரம்பலம்-௬ பொடித்து
வடிசட்டி பாஷிப் பிட்டவிதநல்தரி ஒருபடி வுளின்கெய்கிள் ஐாது
பலம் சர்வாரணைப்பிப்பட்டுக் காய்சி உறாரி குணசகைத்துவி
ச்சினடி வைத்துச்சொன்னி மேல்துள் வுற்று உணைப்பலவிதமபுத்தி
யமாப்ச் சாபிப்படுவாத்திரும்.

கைசகம் புடாபுடிசகை உலா திசெட்டு மேலுறந்தமபு

கொரிசுமபு வெள்ளவிருதல் குட்டம் பெருகியாதி

ந்தி அகையாப்பபட்டைசாமரை தடைவாறை சணம்

கண்டமாலை விவகப்பற்று மேலிப்பற்றமக்கு.

கெச்சகம் சிராகலிடை-௩ நதிசெய்து ரங்ககாட்டை சிராக
லிடை ௩ இவைவகைசுதைத்து சாற்படி விளக்கெண்ணையிப்போட்
டுக்காய்வி சேகசொட்டை வெடித்தும் அமயத்தில் திபாற்றித் தரில
ந்தைவடித்து இரணநிலைசகலிடை ராதலை நுதட்டிடை சரில
புரர் நடட்டிடை அளின்கெய்கிள்விட்டு மத்தித்து அமபங்குதொன்று
அமலெய்கி உளினர் அகைநித்து சகலரபு-௩ பம்பசதிசுதா ரணம்
கலிற்றோட்டு பாராப்பலம் பதாத்தமகை அளினால் கெய்கிள்
ளாட்டுமாதிசம் கொத்து விளக்கெண்ணகைத்து ஸகலவகுதொன்று
வாத்திரும்.

கிவல்லெய்பு சஞலத்தை சிறலி, லலர்க்கிச் சூலகித்து அபுற்
குச்சாயன் வாறுவகைய சிசெய்த்து கெருட்கிற்றகர்சாற்புலாடி
விலைதட்டி சிறலி, லலர்க்கி நதி சாப்பிடும் பலா-௩ பொடித்து
போட்டு வைத்துக்கொண்டு கிவல்லெய்பு சஞலம்-7 பந்து வெள்ள
ச்சாடின மிளகாலை வேம்பு அழுக்கு கருகாவி கொடியேவிக்கொ
ச்சி கருகு, நரை சிந்திரலலம் இவைவகைவெப்பபட்டை துதுவேய்கி
சஞலம் பாஷிப்பபட்டை திரிசுதி குதிப்பலாதி காரகோலிசி கடல்
நரை போப்பசிராம் வாய்ப்புட் பம்பு வகைத்துபலம்-௩ இவைவகை
யெல்லாம் திடித்துச் சூலகித்து அகை திருகுகள்-7 வெள்ளநீர்
ஹிப்பெய்க்கும்படி எலுரிசாய் மம இவைவகைவகையு வகைச்சாய
க-விட்டுவாடி கூ-சான் புரிபுது புதைக்கெடுத்த கல் மயரவி-7 வுற்
த்தி வைத்துக்கொண்டு திரிகடி குணத்தில் குகலிடை நவம்
வைத்துணைத்திரும்.

சேவ்வொட்டை எட்டிகொட்டைகொளவேலிவேர் செஞ்சுரை
வேர் கார்த்திகைகிழந்து கொல்க்கந்விவேர் வாலுளுவையரிசிலவை
கற்பலம்-யி ரயந்தி பான பத்திர்ப்பாட்டுர் குழந்தையில மிரத்திக்
கொண்டு பரவசெய்துட்டை பலம்-௨௮ அழிவுசில் சங்கராகுட்பி சிவன்
வேம்பு லிடத்தி இவைகளைவினாப்பட்டை சந்திரிப்பட்டைபவ
மரபட்டை - அரிபெயர் பட்டை ராஜகங்கைதாழ்வம் வகைக்குபலம்
உரார்ப்பட்டை பலம்-௨ இவைகளைமீய்த்துத் துணைஞ்செய்து திரி
டிச்சுரானந்தின் மேற்படி திரிலாவி மூத்தித்து புரிபுகககாப்பன்
பகார்த்தபரீக்கி மண்டலக்கொள்ளர் தீரும் வாரத்தோறும் விளக்
கெண்ணெயேய்த்து வந்தானஞ் செய்வவடிவ.

சிவன்வேம்புக்குமானம் பலம்-௩ வாலுளுவையரிசி தாவிசெய்த
திரி கொம்பு ஏலம் அரிபெயர் கொஷ்டம் சாதிகாய்ராதிப்பத்திரி
கருஞ்சார மினது பத்திராய் திப்பிலி அதிலிடாய் பரங்கிப்பட்டை
செய்ராகப்பூ வாத்திலாடி வகைக்கு பலம்-௪ இடிததாச்சுரணித்தடுரு
வகைக்கு மானத்தையு ஓன்றங்கலந்து திரிடி துணைத்தில் மேற்படி
தபிலம் கரிசெடைவகை துண்ணந்திரும் தேகசித்தியாகும்.

சுத்தியெய்த கோங்கொட்டை பலம்-௪ பொரித்தனாஞ்ரபடி-௨௮
கொப்பலாந்தேய்யாய்-௨ பரவரிப்பட்டை சக்கு அமுக்குறு சித்திர
முலம் மானிலங்கப்பட்டை சிலகவேம்பு திப்பிலிஜீனத்திப்பிலி சை
ஜரிமஞ்ரான் கருஞ்சாரம் வாலுளுவையரிசி குறுசாணிதும்ம் வெற்றி
லைக்காய் சந்திராய் கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-௧ ரசகர்ப்பூம் விரா
கலிடை-௫ பனைவெல்லம்பம்-௫ இவைகளை மபனமாடித்த வே
லை ஒன்றுக்குத் திரிடிபபிரமாணத்திற் காசுடைத்தபிலம் விட்டுபரி
கரபன பதார்த்தபரீக்கி மண்டலக்கொள்ளத்திரும்.

சந்து சந்தாக்குப்பி கொடிவேலி சிவப்பனை அகவசெத்தி குமிழ்
நீர்க்குமிழ் கெருளசி பூலக செங்கத்தாரி இவையளின் வேர் பட்டை
வகைக்குபலம்-௧ திரிபிடுகு ஓடம் கோஷ்டம் அரத்தை இஞ்சின்ன
வகைகப்பட்டை வகைக்குபலம்-௨ பரங்கிப்பட்டை பலம்-௫ இவை
களைமீய்த்துத் துணைஞ்செய்து திரிடி துணைத்தில் மேற்படி
பொட்டுகாசசித்திராய் துணைகளை துணைகளை அழிவுசில் தேன்
விட்டு பிசைத்தவகைகொண்டு வேளவன் மக்குக்கட்டைபாக்கு
பிரமாணத்திற் காசுடைத்தபிலம்வகை துர சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

சிலவகை சிலவகையடி விராவி வகைக்கு வ-தலாங்கிதம்சண்
டங்கண்டமாப்பாடி கொட்டிநீரின் ஓரிநாடிவகை துணைகளை
வத்திரி பான பத்திரபாட்டுர் குழந்தையில மிரத்திக்
கொண்டு பரவசெய்துட்டை பலம்-௨௮ அழிவுசில் சங்கராகுட்பி சிவன்
வேம்பு லிடத்தி இவைகளைவினாப்பட்டை சந்திரிப்பட்டைபவ
மரபட்டை - அரிபெயர் பட்டை ராஜகங்கைதாழ்வம் வகைக்குபலம்
உரார்ப்பட்டை பலம்-௨ இவைகளைமீய்த்துத் துணைஞ்செய்து திரி
டிச்சுரானந்தின் மேற்படி திரிலாவி மூத்தித்து புரிபுகககாப்பன்
பகார்த்தபரீக்கி மண்டலக்கொள்ளர் தீரும் வாரத்தோறும் விளக்
கெண்ணெயேய்த்து வந்தானஞ் செய்வவடிவ.

கழஞ்ச-உ சாதிக்நாய்கதஞ்ச-உ பெய்ச் குமட்டிக்காய்-உ இவைகளை
பெல்லாம் பெ. கோட்டரைத்து முற்றிவந்தெங்காய்குள் அடைத்
துக் காஞ்சிமாழைவடித்து அதற்குமேல் வண்ணச் சாணமும் ஆர
சத்துஞர் அடைத்து அணிவித்து. ஒரு மரத்தினால் குத்து
புடமேற்பட்டு சிறட்டை நீக்கி வைத்து நன்னடைசெய்து வெள்ளை
அத்துநெல்லிக்காய் பிமாணத்தில் மூன்றுமுஞ்சு தலிலாவதொ
வெள்ளை சாப்பிட்டு காலாநான் ஆவின்செய் சிரபனைனை ஆமண
கெண்டை இவைகளை ஒர்சிறையாய்கலந்து சாய்ச்சி சுமர்த்தி மீதத்
துக் கட்டகனனீரில் ஸ்தானஞ்செய்துவதாவாய்கெண்டை நீருமை
கவுசி மேகவாதம நுட்பிற்.

பாங்கிப்பட்டை ஆநிறொடசமூனீவர் பிரப்பங்கிழங்கு அதிளி
டயம் அக்கிரகாம புண்ணுக்குப்பூண்டு ன் னுலா கார்கோலிசி அதி
மதரப சனைவகைம் சீரகம் இவைகளை ஒர்சிறையாய்ப்பொடித்து
திரிகடி பிரமாணத்தில் மூன்றுமுஞ்சு தலிலாவதொ அமைண்ட
லங்கொண்டு வெ. முக்கூட்டெனணைதேய்சது சாணஞ்செய்துவர
அனுபோகத்தினால் தேரிட்டருநி சலேமாம போகத்தடிப்ப வெள்ளை
படர்தல் வாதமுடர்கு நங்குசானளி குட்டம் குமைகோய் காய்கலை
வாய்கெண்டை முகபேவைகளுக் திரும.

வெ. தலிலத்தில் கெத்தகஞ்செய்தாரம் தங்கரெத்தாரம் வைத்து
மண்டலங்கொள்ள நரைதிரைமாமும் தேகஞ்சிவந்து மின்னும் வெ.
தலிலங் கொள்ளும்போது மிளகு அவின்பால் ரொ. சினிதவரைபாசி
ப்பயம கத்தரிப்பிஞ்சு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னங்காணி முருங்கை
பிஞ்சுகட்டி. மற்றபதார்த்தங்களை நீக்கவும்

வெள்ளைகு சிவன்வேம்பு சங்கம்வேர் இவைகளை ஒர்சிறையா
யிடித்துச் சூணஞ்செய்து திரிகடி பிரமாணத்தில் ஒருகாசுடைத்தயி
வ்வைத்து ஒருபட்டஞ் சாப்பிட்டுவரத்திறும்,

பாங்கிப்பட்டை பருட்டி சித்திரமூலம் பிரப்பங்கிழங்குகன்னுரி
ஆநிறிண்டாய்ப்பாது அவிவாதபட்டக்கி கெருடக்கிழங்கு அப்பைக்
கிழங்கு நீரிப்பூண்டு கிளப்பனைக்கிழங்கு அசனைத ரெங்கொட்டை
வைசக்குப்பலா-உ இவைகளை மீதத்திர் சூணித்து ஒருபாண்டத்
தில் வெள்ளாட்டுப்பாதும ஆவினபாலும் வைக்கு டி-க விதம்ஒன்
றும்ப்கலக் கவிட்டு வேநிகட்டி அதின்மேல் வெ. நூணத்தைவைத்து
மேற்கட்டி மூலச் சிலஞ்செய்து பால்வற்றும்வரை பிட்டவிக்துவர்த்தி
பொடித்துக்கொண்டு திரிகடி சூணத்தில் காசுடைதலிலம் விட்டு
மத்தித்து மசகப்பூம் வானகஞ்செய்தாரம் இவைகளை வைக்கப்பன
விடை வைத்துநனத்திறும்.

அரிதாரம் செத்தகம் என்னு கட்டி விரை ரெங்கொட்டைசித்தி
ரமூலம் சாய் செத்தகம் மஞ்சள் மூலம் மாசாய் சாதிக்நாய்வாய்ப்பு
பூண்டு கொன்னு தருகதுத்தம் இத்துப்பு கோஷ்டம் கார்கோலிசி

வகைக்குப்பலம்-க அமுக்குறவேர்ப்பட்டை பலம்-உ1 இவைகளை யிடுத்து ரூரணித்துக் கவ்வத்திட்டுக் கரிசாலை நூறு சிறுசெருப்ப டைச்சாறு கோழிமுட்டைககரு வகைக்குப்படி-அ விதம் விட்டரைத் துச் சிறுசுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெவ்வு வேலை ஒன்று க்கு ஒருண்டைவிதம் இரதாபத்திபமாய் மண்டலம் கொள்ளதிரும் பத்தியபயில்லை பால் கெய் மோர் யிருதியாய்க் கூட்டி வரவும்.

வ தருலை கரோணிதருலைக்கு.

சிறுசெருப்படை சுற்றிச் சிவன்வேம்பு முருங்கைதும்பைகருக் குவாய்ச்சி கொச்சி இவைகாரின் கரிசா ஒர்சிறையாடித்துக் காற் படிசாறுபிழிந்து அதில் ராகறபூம் வீராசனிடை-உஉவரைத்துண்டு நாட்டாலைபிற கொடுத்து மாலையில் வேறுவிட்டுப்பத்தியம் புளிகரப் பப்பதார்த்தம்நீக்கி நீர்க்கஞ்சுகொள்ளவும்.

வாதருலை நடுக்குர்வனிக்கு.

தும்பை கொச்சிமேனி பொருதலைவிழியெள்ளுள்ளி இஞ்சுபுரு ன்னாபிரண்டை இவைகளின்சாறு வேப்பெண்ணை வகைக்குப்படி-க ஒன்றுக்கலந்து அதி-திரிகடுகு சிறுதேக்கு வசம்பு குக்கில்கெந்தகம் மஞ்ள சடாமாஞ்சில் பரகசிப்பட்டை ஒம்கார்த்தம் வகைக்குக்கழ ன்ரு-க. விதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேலை ஒன்று க்கு ஒருகரண்டிவிதம் உள்னாக்குக்கொடுத்து உடம்பிலும் பூரத் திரும்

வாயுருலைக்கு.

திரிகடுகு இந்துப்பு ஒம்காயம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை வெதப்பிபொடித்து தாளுடன் சிவன்வேம்புசாறுகத்தை கிழவிதுவர் த்திரிடித்து வடிக்கடினராணம் படி-ற கலந்து வேலை ஒன்றுக்குதிரி கடிபிரமாணம் பத்தியமாய்ப் பத்துரை கோனித்கொள்ளத் திரும்.

வாயுருலை மேகருலை கிரந்தி வண்டுக்கடிக்கு.

எருக்கம்பூ குப்பைமேனி கெந்தகவடகம் கம்பபொரி இவை களை ஒர்சிறையாடித்து வடிக்கடினராணத்தை வேலை ஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

ருலைக்கடுப்பு விக்கத்திற்று.

விவ்விடையையிடித்து அரைக்காற்படி. சாறுபிழிந்து அதிலபெ ருங்காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குவிடாகனிடை-க அரைத்துக் கலவி வேலை ஒன்றுக் கருநேரமாக ஐந்துரை கொள்ளத்திரும்.

விஷபாண்டு மூலபாண்டு ருலைக்கு.

கத்திரெய்த கெந்தகம் காந்தம் அரப்பொடி திரிகடுகு திரிபலை வாயகிள வடிபுடம் அத்தித்திப்பிலி கடுகுவெள்ளுள்ளிகாயம்கிராமபு

வயித்தியசாரசங்கிரகம். சராக

அண்டச்சூலைக்கு.

சிற்றமணர்கெண்ணை வேப்பெண்ணை வகைக்குப்படி-வ முருங்
கைப்பிசின் கழற்சி சுழலாவரை சங்கு எருக்கம்பழப்பு மாவிலிங்கு
மூக்கரைச்சாரணை விளாத்தி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரி
க்சால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வெள்ளைப்பூண்டு கடுகுசுக்கு வசம்பு
இப்பிசை வகைக்குக்கழஞ்சு-உ அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து
வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் கொள்ளதற்கும்.

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு சித்திரமூலப்பண்டை வீழிவேர்ப்பட்
டை இந்துப்பு வெள்ளுள்ளி வகைக்குபலம்-க வெங்காரம் கழஞ்சு-
அ சுத்திசெய்து முகைபோக்கின வானம் விராகலிடை-ருமி இவை
களை காற்படி கொடிக்கள்ளி பாலாலாட்டி இரண்டுபடி விளக்கெண்
ணைபிறமோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஆள்பலமும் வியாதிபல
மும் அறிந்துகொடுக்க நன்றாய் வீரோசனமாகி ஷெவியாதிதற்கும்.

பெருங்காயம் மிளகு வெள்ளுள்ளி சுக்கு சத்திச்சாரணைக் கிழ
ங்கு இவைகளை ஒர்நிறையாய்ச் சிதைத்துப்போட்டுக் கியாழஞ்செ
ய்தாவது ஒருகழற்சிபருப்பும் ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமானம்
ஷெ கொழுந்தும் அரைத்து ஒருகோழிபூட்டைக் சுருவிற்போட்டு
பொறித்தாவது மூன்றுநாளானவேளை கொடுத்து பெரியமுடக்கொ
த்தானிலை கழற்சிக்கொழுந்தா மப்புவசம்புவெள்ளுள்ளி இவைகளை
ஒர்நிறையாயிடித்து வதர்நி அண்டத்தில் ஒத்தனாளுரெய்லு கட்டத்
தற்கும்.

சுரகுலைக்கு.

வெள்ளுகாய் பொறிநிலை னையாந்தகரை குருத்துழுவிலையின்னி
குப்பைமேனி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-உ ஆவின்செய்வெள்
ளாட்டுபால் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அசிமனூம்
வாய்விளங்கம் கோஷ்டம் சுருஞ்சுகம் நஞ்சிரகம் தேற்றுவரை திரி
கடுகு பூண்டு லவங்கப்பத்திரி சாதிபத்திரி கிராமப்புச்சை அசில்
எட்டிவரை வகைக்குக்கழஞ்சு-உ இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடி
த்து ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தற்கும்.

வாய்ச்சூலை புண்களுக்கு.

அ-படி ஆற்றுத்தண்ணிவை ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில்
ஒருபடி பொறிசுரைச்சாறும் காறுழற்றின தேங்காய்பூவும் போட்டு
காய்ச்சி பெப்பைவடித்து ஒருகாதிடைவீதம் அருட்சித்தி சாப்பிட்டு
வர சுருநாக்குச்சூலை மேல்வாய்ப்புண் உண்ணாக்கையிக்கும் கிரந்தி
பல்லிறையரித்துத் தின்னுங்கிரந்தி நாவரிப்பு பண்டிற்கும்.

பித்தபாண்டுருலைக்கு.

மண்டுசம்-டு பொடித்ததில் அரிசி வெள்ளாட்டுநீர் வகைக்கு
படி-க விட்டு உலியிலுலர்ந்தி அடைபலம் அரப்பொடிகில் நாவற்பட்

டைபா.யபடி கால்விட்டு ரவிமலூர்த்தி பொடித்து செந்தகம்
அ.யவபாயிசி சுற்சிரகம் ஒமம் கருஞ்சிரகம் வாய்விளங்கம் சாதிக்
காய் ராதிபத்திரி சன்னலவங்கபட்டை ஏலம்சிராமடி சாயம் வெள்
ளூள்வி நவாச்சாரம் பொரித்தவெண்காரம் வகைக்குப்பலம் அரை
விசுரித்துத் தார் சூரணித்து இந்நவகர் சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க் கல
ந்து திரிகடிபிரமாணம் இஞ்சிச்சாற்றில் அரைமண்டலஞ் சாப்பி
ட்டு கையாத்தகரைகாய் சமற்சி கொடுப்பை வல்லாரைளும்பிச்சம்
பழம் முதியார் கந்தல் மஞ்சள் இவைகளின்றா.யவெள்ளாட்டுபால்
நல்லெண்ணை வகைக்குபடி-வ ஒருபடியினை பொடித்து தூணி
நீற்றிப்பட்டு வற்றவைத்து வடித்தகபாழம்படி-உ ஒன்றாய் கலந்து
காய்சிவடித்து ஸகானஞ் செய்துவரத்திரும்.

பித்தருட்க்கு.

நல்லெண்ணைபடி-வ சிளிபலம்-உ போட்டுக் சாய்த்தி அதில்
கொடிவேலிவேர்பட்டை பங்கிபட்டை மிளகு வகைக்கு பலம்-உ
இலைகளை ஆவின்பாலா லரைத்துபோட்டு வெக்யஞ்செய்து வேளை
ய்பாண்டிட்டு ஸா.யபடி பிச்சங்காய்பிரமாண முட்கொள்ளத்திரும்.

சபாலாலைசின்குணம்.

செந்நீர்கன்னங் கபாலத்தில் மிருத்தவடிபும் குத்தலும் சகிக்க
முடியாத வேதனைபங்காயும்

நவர்த்தி.

அகஸ்தியர் குழம்பைத் துணிவிடாட்டி திரித்து வேப்பெண்ணை
நெறுவைத்துத் தீயற்கொளுத்தி அற்றி நாகிழிப்புடைபிடித்து வேப்
பகபட்டை-உ ரா.யபடி-ச ஆவினைசெய் நல்லெண்ணைவகைக்கு படி-வ
ஒன்றாய்க் கலந்து காய்சிவடித்து சிரசிற்பதமிட்டுவாரத்திறகரண்டு
முறை ஸகானஞ் செய்துவரத்திரும்.

சூலைப்புண்ணுக்கு.

பங்கிபட்டை பலம்-அ செந்தகம்வடகம் அமுக்குருச்சிழங்கு
வகைக்குபலம்-உ கொடிவேலி வேர்பலம்-உ இலைகளை பெல்லாம்
இடித்துத் தூரணித்துக்கொண்டு திரிகடிபிரமாணம் ஆவின் செய்
பிற் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

சூலைக்கட்டுவிக்கம் கடுப்பு பிடிப்பிக்குப்பற்று.

கரியபவளம் சூங்கிலியம் சாம்பிராணி வெந்தயம் இவைகளை
ஒர்சிறையாய் கொகிராற்றிலாவது சாண்டித்தாற்றிலாவது அரை
த்து கொதிக்கவைத்துப் பூசினும் புற்றுமண் சவுட்டிமண் வகைய
படிபாட தூரிமஞ்சள் கருஞ்சிரகம் பூண்டிவசம்பு இவைகளைக் கள்
விசுரித்தாற்றிலாவது வாழைமக்கிராற்றிலாவது அரைத்துத் கொதிக்க
வைத்துப் பூசினும் மாமேரவா.யம் செந்தகம் அரிதாரம் ராதி

விங்கம் சருஞ்சீரகம் ஏலம் இவைகளை ஒர் கிறையாய்வெற்றிலை சாற்றி
லரைத்து பூசினாலும் மாறும்.

கால்மொளிகளில் கீறிநங்கினந்திருந்தால் அதில் அட்டை
பைவிட்டாவது நிற்பாவது நீரைவடித்து மிளகு கட்டு சாதம் மஞ்
சன் கடுக்காய் கடுகுபூண்டு இவைகளைப் பரைத்துப் பூசி இதன் பயிற்சுண்
டிருக்கிற தயிலத்தை முழுக்கவராமாம்.

மேற்படி வியாதிக் குத்தயிலம்

காட்டுமுருங்கை நொச்சிபுற்கு பொன்னாங்காணி செம்முள்ளி
இவைகளினிடச்சாறு ஆவின் பால் வகைக்குப்படி-க நல்லெண்ணை
படி-ச ஒன்றுக்கலந்து அதில்கொச்சி வாதமடக்கி மாவிசிற்பு வி
டத்தலை அகவகெத்தி செம்புளிச்சிநாபுருவி சதுக்கன்ளிலேர்வகை
க்குபலம்-ய திரிகடுகு காட்டாத்திப்பூ ஏலம் முத்தக்காக சிறுதே
க்கு மஞ்சள் செவியம் திரிபலை கோடியேலிலேவர் வாய்விளங்கம்சிறு
நாகப்பூ சந்தனம் கடுகுரேகணி சாதிக்காய்வசப்புக்கூரிமஞ்சள்
திப்பிலிழலம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிபத்திரிலவங்
கம் மரமஞ்சள் நன்னூரிலேவர் மஞ்சிட்டி மணத்தக்காளிவிசை லவங்
கப்பட்டை லவங்கபத்திரி வகைக்குக்கமுஞ்ச-க அரைத்துப்போட்
டுக் காய்ச்சிவடித்து பொருத்துக்களிற்றிபூசி வாரத்திற்கிரண்டுமுறை
ஸ்நானஞ் செய்துவர சூலை பாரிசவாதம் விப்பருதி தணர்வாதத்
திரும்.

பத்துபலம் திருகுசுள்ளிலேவர் பட்டையைப்படைத்து அரைப்படி
நல்லெண்ணையிற் போட்டு காய்ச்சிவடித்து கைகால் பொருத்துக்க
ளிற் றடவிவைத்து மாலைநிற் புளியிலையை வேகவைத்த தண்ணீரை
வேதுவிடச் சூலைகடுப்புதிரும்.

வாதமடக்கிச்சாறு குறுணி நல்லெண்ணைபடி-க வெள்ளாட்டு
பால்படி-க சிற்றமுட்டிலேவர்பலம்-ய இடித்து பதக்குநண்ணிற்
போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-உ ஒன்றுக்கலந்து அதில் கிரா
ம்பு சாதிக்காய் ஏலம் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை அதிமதுரம்
கோஷ்டம் சண்பகப்பூ மிளகு அதிவிடயம் வகைக்குபலம்-ல பொ
டித்துதுவி காய்ச்சிவடித்து கைகால்முதலிய பொருத்துக்களிற்றிபூசி
வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரச்சகல சூலைபுற்றும்.

சிற்றமுட்டி முன்ன்கொச்சி மாவிசிற்புவில்வம் கோரைவாத
மடக்கி நன்னூரிலேம்படி அகில் வேங்கை அமுக்குறு சீர்தில் சின்னி
தேவியார் செங்குளிர் கொடியேலி இவைகளைச் சூலை நிரிபலை

மினாகு சந்தனம் வெட்டி ரேவர் விலாமிச்சம்வேர் வசைக்குப்பலம்-யி
இடித்து உயி-படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தசியாமும் படி-ச
வெள்ளாட்டுபால் நெய் வேப்பெண்ணை நல்லெண்ணைவகைக்கு படி
ப ஒன்றாபலந்து அதில்கோஷ்டம் தேவதாரம் அலுவகையரிசுக்குக்
கிற்பட்டை மஞ்சள் எலங்கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சன்ன
லவங்கப்பட்டை புளுகுசட்டம் தக்கோலம் சாத்திரவேதி கற்பாசி
பர்ணாந்தற்பூம் அதிபனாரம் சடாமாஞ்சில் வகைக்குக் கட்டா-க
விதம் அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து முத்திரை ருலக்கட்டு
வீதம் மூடக்கு நடுப்புறாலான குலை கடி-ந்திரும்.

குலைகோகப்படலம்-முற்றிற்று.

குட்டிகோகப்படலம்.

அதாவது பூர்விக செனைத்தில் பலத்தாலும் கர்மஞ்சம்பலித்
துக்குணம் அதிசரிப்பதாலும் விமாதியாலும் ஷெ குட்டம் கக-ம்
அதினுடைய குணங்களும் பசுருதனாம்.

மேற்படி குணம்.

பாதம் சாம் உதரி உச்சி அணிவிரல் மணிக்கட்டு இவைகளில்
வெண்மைபாய் தோன்றி படர்ந்து வெண்மையான அசுறுண்டாகி
யுதிரும்.

அல்லது தேகத்தில் வட்ட வட்டமாய் வெள்ளைவிழுந்து அவை
களின் சுற்றேரத்தடித்து விரிவாய்படர்ந்து அல்துண்டாகியுதிர்ந்து
கொண்டிருக்கும் இதை வெண்குட்டமென்றும்.

தேகத்தில் செச்சிறமாய் வட்டவட்டமாய் விழுந்து பரிசமற்றி
ருக்கும் இதை செங்குட்டமென்றும்.

மூழங்கால் மூக்கு இமையினடியிற் பரிசமற்றுக் கருமையாய்க்
தோன்றிபடரும் தேகமாதியந்தமும் திப்போற்காகும் திளவெடு
ச்சூர் காய்பற்பொடிபோல் பிசுவுதிரும் தானுவற்றும் இதைக்கருங்
குட்டமென்றும்.

உடல்சுவத்து திநிர்க்கு பரிசமற்று அங்கு இமையினடி- ராவு
தடிந்து கைகால்குறுகி வெடித்து புண்ணை வெடிதரலும் முகம்
விபர்ச்சுமும் காய்படைக்கும் காதவழிசீயோலும் சுவைகெடும் இதை
பெருவிமாதியென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

சிவன்வேம்பு வெள்ளை நுக்கு சங்கு களாத்தி நறுநாழை புன்
குருமீழ் மாவிலிங்கு காட்டாமணக்கு சமுற்சிவிளா நொடி ஆவாரை
மிளகாளை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-ச புங்கு இலா
ப்பைப்புள்ளி வேம்பு அழிஞ்சி எட்டி இவைகளின் கிரை வகைக்கு
பலம்-ரு இவைகளை குழித்தபிலிநிறக்கி பத்துபலம் எட்டி விரையை
சிறுதுண்டுகளாய் நறுக்கி அமுரிலே மூன்றுநாளுநவைத்து சிறுநீ
யாபெரித்து வற்றவைத்து உலர்த்தியிடித்த ரூணத்தையும் ஒருபா
ண்டத்தில் குமுணி வெள்ளாட்டுபாஸிட்டுச் சீலையால் வேடுகட்டி
அதின்மேல் ரு பலம் ஆறேண்டாப்பாலேவர் ரூணத்தைவைத்து
பிட்டவித்துலர்த்தினதையும் வாலுளுவையரிசி தான்றிக்காய் கடுக்
காய் கரியசீரகம் சுக்கு காரிகோலரிசி வகைக்குவிராகனிடை-ச நில
வாகைவேர் அவுரிலேவர் வகைக்குபலம்-ரு இவைகளையிடித்து வடி
சட்டின ரூணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒரு
கழஞ்செடுத்து அதில் ஒருபணவிடை தயிலம்வைத்து ஒருமண்டல
ங்கொண்டு தயிலத்தை உடம்பிற்றுசிவரக் குஷ்டம் சஅ-ம் விஷநீர்
வண்டிகடியுத்திரும்.

நூறுபலம் சடைச்சி வேரையிடித்து நாலுமரக்காற் தண்ணீ
ரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்முத்தக்
காச வாலுளுவையரிசி இந்துப்பு திரிபலை மஞ்சள்இஞ்சி தேவதா
ரம் மாதேவி சேங்கொட்டை பங்கிப்பட்டை மிளகு கார்த்தம் அ
சுவெந்திக்கிறங்கு மாவிலிங்குப்பட்டை தில்லைப்பட்டை கொடி
வேலைவேர்ப்பட்டை சீரகம் கெந்தி மஞ்சிட்டி அதினிடயம் சரிசாலை
சேவகன்கிறங்கு வகைக்குநதுஞ்ச-ச அரைத்துப்போட்டுநெய்படி
ச- பால்வகைக்குபடி-உ கூடவிட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைக்குக்
கரண்டி வீசம் மண்டலஞ் சாப்பிட்டுவரக் குஷ்டம்-சஅ வாதருலை
குலைப்புண்டிரும்.

முற்றின பிராபமாந்நப் பட்டைத்துள் அழிஞ்சிப் பருப்பு
கோரைக்கிறங்கு இவைகளின்மாலு வகைக்குபடி-க நீர்முள்ளிவிளா
கடுக்காய் தான்றிக்காய் இவைகளின் ரூணம் வகைக்குபலம்-க இ
வைகளை மூன்றுபடி செங்கீளரேல் ஊறவைத்துலர்த்தி இடித்து
வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமானம் சாப்பிட்டு வேம்புஅழிஞ்சி
மாவிலிங்கு முருங்கை பேய்ச்சிமிட்டி பேய்ச்சரைதகரைவில்கை சிற்
ருமணக்கு பரசு முருக்கு ஊமத்து இவைகளின் வீத்து திரிபலை வச
ம்பு கொடிவேலி தேற்றும்பட்டை பங்கிப்பட்டைசேங்கொட்டை
காரிகோலரிசி வாலுளுவையரிசி சிவன்வேம்பு குருஞ்சீரகம் வெள்
ளநுரு வெந்தோன்றிக்கிறங்கு வகைக்குபலம்-க வீதப் குழித்தபிலி
நிறக்கி அதினுடன் வேப்பெண்ணை ஆவின்றேய் வகைக்குப் படி-க

கீட்டு நீர்வற்றக்காச்சி உடம்பிற்பூசி வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்ரானஞ்செய்துவர மண்டலத்தில் சட்டைதள்ளி குஷ்டம் கடி-ம்திரும்

நிலவாகை சிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு கொச்சி கொடிவேலி வேர் பூவரசம்பட்டை வளைக்குபலம்-யி விதம் இடித்துக் குழித் தயிலமிறக்கி அதில் நாரம்ரசம் லெங்கெகந்தி பொரிகாரம் வளைக்கிரண்செழுங்க பொடித்துப்போட்டு வேலைஒன்றுக்குஒருகாசிகடை விதம் தேனில்மத்திசுது ஒருமண்டலங்கொள்ள குஷ்டம் ரொரி கிரங்குதிரும்.

எட்டிவிரை புங்கம்விரை வளைக்குபடி-ச வில்வப்பழம்-ஈ இவைகளைச் சிதைத்து அழிந்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிகடைவிதம்உட்கொள்ள குஷ்டந்திரும் கிரகிற்பூச பித்தகுட்டிஒல் தலைமயிர் உதிர்தல்மாதும் உடம்பிற்பூச சொரிவரைந்திரும்.

புங்கர்வித்து படி-அ அழிஞ்சிவித்துபடி-க முல்லைவேர் வீசை உருமிக்கிழங்கு வீசை-அ இவைகளை குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிகடைவிதம் சாப்பிட்டு உடம்பிற்பூசிவர ஷெ வியாதிகள்திரும்.

அழிஞ்சிபுங்கு தான்றி புன்னை இவைகளின் வித்து கடுக்காய்கார்கோலரிசி மிளகு இவைகளை ஒர்சிறைபாய் அமுரியில் இருபது நாற்றவைத்துலர்த்தி குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிகடைவிதம் வெற்றிலையில்வைத்து ஒருமண்டலஞ்சாப்பிட்டு உடம்பிற்பூசிவர மேகச்சொரி பிளவைத்து ரணம் கண்டமாலை வெடிசூலை குரைநோய்குட்டம் தலைப்புழுவெட்டு விஷக்கடிகள்திரும் நரைமயிர் றடவக்கறுக்கும்.

சுத்திசெய்தாரசம் பலம்-க தெந்திபலம்-க தாரம்பலம்-உ பரங்கிப்பட்டை பலம்-ச கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை பலம்-கௌ எட்டிவிரைபலம்-க சுத்திசெய்துவறுத்து செங்கொட்டைபலம்-ரு இடித்து வேலைஒன்றுக்கு ஒருகாசியில் ஷெ தயிலம்பணலிகடை வைத்துண்ணக் சுருங்குஷ்டம் வெண்குஷ்ட சூலைகிரந்தி தண்டுப்பிள்ளை புண்கள் அசையாப்பழுவத்திரும்.

பரங்கிப்பட்டை குரணம்பலம்-ஈ கொடிவேலி சிறுகுருஞ்சாகருஞ்சிரகம் சுத்திசெய்தகெத்தகம் நீர்வெட்டிமுத்து இவைகளின் குரணம் வளைக்குபலம்-ச சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை-ஈ காட்டெள்ளுபடி-க இவைபெல்லாம் மயனமாயிடித்து வேலை ஒன்றுக்குத் திரிகடி பிசமாணம் சாப்பிட்டு வெர்லீறிக்கொள்ள மண்டலத்தில் குஷ்டம் கெத்ததிரும் பத்தியம் கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

சுருங்குரை வீழி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை சீந்திற்சர்க்கரை பிசமாணம் சிவன்செழை கார்கோலரிசி இவையெல்லாம் ஒர்சிறை

யாமிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம்தேனில்மத்தித்து
ஒருமண்டலங்கொள்ளக் கருங்குஷ்டம் தேமல்சொரிதிரும்.

கெத்தகவடகம் பலம்-௩ சணம்புளிரை திரிகடுகு வாய்விளங்
கம் சேங்கொட்டை லவங்கபத்திரி சித்திரமூலம் வகைக்கு பலம்-௨
இடித்து சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் வாழப்பழத்திலாவது
சீனிமீலாவதுகொள்ள குட்டம் குறைநோய் குணம் மூலம்திரும்.

அழிஞ்சிக்குன்றி வெள்ளெருஞ்சி சித்திரமூலம் வெண்பூசகா
ஞ்சிரை பூவாசு வெண்ணெய்ச் சிலவம் கருஞ்சுரை புங்கு மருதோ
ன்றி சங்குவேம்பு சமூலம் அசில்சேவதாரம் சந்தனம்வசம்பு இவை
களைத் தனித்தனிபே குழித்தயிலிறங்கி வகைக்குபடி-௨ வீசம்ஒன்
றுபக்கலத்து அதிலாசகர்ப்பூரம் பலம்-௧ பொடித்துபோட்டு நீர்வற்
றக்காய்ச்சி உடம்பிற்பூச குட்டவாதம் வலிப்புத்திரும்.

சேங்கொட்டை-௩ எட்டிக்கொட்டை-௩ நேர்வாளர்கொட்டை
௨௩ நீர்வெட்டிமுத்து படி-௨ வாஷாளுவையரிசி கருஞ்சுரகம் நந்திர
கம் மஞ்சள் மிளகு கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை லகைக்குபடி-௧ கெக்
தகம் அரிதாரம் வகைக்குப்பலம்-௨ இவைகளை குன்றுமணிச் சாறு
விட்டு இடித்து பிண்டைட்டி யுலர்த்தி குழித்தயிலிறங்கி அதில் சூ
தம் அரிதாரம் சிங்கம் சவர்காரம் பொரிதாரம் வகைக்குகழஞ்சு-௩
பொடித்துபோட்டு வேளைக்கு ஒருகாசிடைவிதம்தேனில்மத்தித்து
உன்ருக்குச் கொடுத்து தயிலந்தை உடம்பிற்பூசுவா குஷ்டம் கிரந்தி
குலை அரையாப்பு சொறிவண்டு சிலவிலக்கடி திரும்.

இரண்டிபடி எட்டிக்கொட்டையை ஊறவைத்திடித்து வடிகட்
டின சூரணத்தினிடை வெள்ளுள்ளி சேர்த்தெடுத்தி திருகுதள்ளிச்
சுற்றலாட்டிக் குழித்தயிலிறங்கி அதில் ரசகர்ப்பூரம் பலம்-௩ நீர்
ச்சுண்ணம் விராசனிடை-௧ பொடித்துபோட்டு சிவன்வேம்புவென்
ளறுசூரமூலம் சங்கமவேர் இவைகளை ஒர்நிறையாமிடித்து சூரணஞ்
செய்து திரிகடிப் பிரமாணத்தில் காசிடைதயிலம் வைத்துண்ணக்
குட்டம்வாதம் கிரந்திமேகம் குலைமெய்க்கடுப்பினைத் திரும்.

செவ்வலரிவேரைபுலர்த்திக் குழித்தயிலிறங்கி வேளை ஒன்று
க்கு ஒருதுளியிதம் தண்ணீர்நீலவது மூன்றுநாள் கொடுக்க சணங்
கள்தோறும் குருதிவடிந்துதிரும் உப்புபுளியிட்டு பத்திபமாமிருந்து
எழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்கவும்.

வேப்பம்பட்டையை மேற்பாளை தள்ளியிடித்த தூள்பலம்-
௨௦-பாண்டத்திற்போட்டு பதினாறுபடி காடியில் இருபதுநாளுற
வைத்துச் சீலையால் வேடுகட்டி கருங்கோழிவயிற்றில் இரண்டுபலம்
அமுக்குறுக்கிழங்குச் சூரணத்தை வைத்துத்தைத்து ஒட்டிவ்மேற்

சுள அ ஆத்மரட்சாமீர்த

கோழியைவைத்துமுடி வேப்பம்விறகினாலெரித்து வீர்வற்றினயின்பு
கோழியையுலர்த்தி இடித்தருணத்தையும் பத்துபலம்பரங்கிப்பட்
டைச் சூரணத்தையும் கடுகு சுக்கு கருஞ்சீரகம் திப்பிலி ஓமம் கார்
கோலரிசி மிளகு வகைக்குபலம்-௨ வீதம்வயத்து இடித்து வடி கட்டி
ன ருணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து தீரிகடிப்பீரமானத்தெற
தபிலம் ஒருவிராகனிடை வைத்து மண்டலங்கொள்ள குட்டம்சூலை
கிரத்திவாதம் வாயு அண்டவாதம் கிருச்சவாயுதீரும் புளிபுகைகரப்
பன் பதார்த்தம்சேகி பத்தியங்கொள்ளவும்.

குட்டரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

உதரரோகப் படலம்.

அதாவது உதரமானது பலவுருவாய் நரம்புகளிலிருந்த ரணம்
கெட்டு மாறுதலாகி சரடுகட்டி மோதுகளித்தங்கி பலவாரானரோ
கங்களை விளைவிக்கிரதாம்.

மேற்படி விபாதிபிஞ்ஞணம்.

தேசப்பெருத்து வற்றி கருவிகள் பத்தித்து வயிற்பெருங்கும்
அன்னஞ்செல்லாது மலந்தியும் இஃதைப் பெருவயிறென்றும்.

அக்கினி அதிகரித்து நீருண்டாகித் தேகங்களைத்து வயிற்றில்
வாயுவுஞ் சலமுங்கொர்த்து பெருக்கும் இராக்காலத்தில் வாயுக்கலை
ந்து வாதைமிகச்செய்யும் கெஞ்சவரன்நிநாதமிகும் ஆபாசங்களைப்
புண்டாகும் இதை மகோதரமென்றும்.

தேகம் வெளுத்துவற்றி மார்பின்கீழ் வயிறும் காலும் வீங்கித்
தாகித்துப் புளிமீலும் பலதீன்பண்டங்கனிலும் இர்சையுண்டானால்
நீரம்பலென்றும்.

தேசத்தில் அக்கினி அதிகப்பட்டு நீர்கோர்த்துக்கண்டவர்கள்
யாவரும் பயப்படும்படி வீக்கங்கண்டால் பிறரீர்கோவைபென்றும்

கரம்வாயு அதிகரித்துக் காயம்வற்றிக் கனல்போல் வெளும்பு
வயிற்றிற்சட்டியுண்டாகி இடதுபுறத்திற்சுரண்டு ஈரலைமுட்டி உதரம்
பொருமி சோர்வுமயக்கம் நித்திரைபங்கம்அன்னத்துவெஷம்கண்டு
கைப்பு புளிப்பு மிகவிரும்பினால் வெப்பிப் பாலைபென்றும்.

நடுவயிற்றிலாவது வலதுபக்கத்திலாவது கட்டி ப் போற்றிரண்டு நலிந்து வயிற்றுதி வலித்தால் கவுசியென்றும்.

இடது பக்கத்தில் அதுபோற் கண்டால் கெண்டை என்றும் வயிற்றில் ஆமைபோல் கட்டியுண்டாகி ஊரிடல்முறுதி அக்கினி சவாலையிருந்து அன்னஞ்செல்லாதிருந்தால் நீரமைபென்றும்.

வயிற்றில் ஈரைப்பற்றிக் குழவி போற்றிரண்டு குருக்கேகிடந்து புரளும்மேனோக்கி ஏறும் ஒக்காளிக்கும் அன்னத்தைதள்ளும் உடல் பற்றி பலங்கெடும் பந்தமுறும் புளிததேப்பமடும் இவைபிலிகைஎன்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

குமட்டிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி கொச்சி வெள்ளுள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-வ ஒன்றுயக்கலந்து அதில் சுத்திசெய்தகெத்தகம் வவங்கப்பட்டை இரதமடனோசிலை காரதம் சுக்கு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் எலம் சன்னலவங்கப்பட்டை கிரம்பு சாதிலிங்கம் சண்பகப்புவிறை வெங்காரம் நவாச்சாரம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் கோகைக்கிழங்கு நன்னூரி திரிபலை கோர்வாளம் ஒம்மீரகம் காட்டுச்சீரகம் தைவேலேவேர் அதிமதுரம் அழகுருறு பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்குவிராகனிடை-சுத விதம் பொடித்துபோட்டுக்கிண்டி நீர்வறறின பதத்திலிதக்கிச் கல்லத்திட்டு மெழுதுபோல் அறைத்து சுண்டைக்காய்ப்போ லுண்டைசெய்து வேலைஒன்றுக்கு ஒருஉணடைவீதம் உப்புபுளிச்சீக்கிச் சாப்பிட மேற்காட்டிய கோகைகளும் வாயுத்திரட்சியுற் குணமந்திரும் பத்தியம் பாலும் அன்னமுங் கொள்ளவும்.

குமட்டிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் வெள்ளுள்ளி கொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-க ஒன்றுயக்கலந்து காய்ச்சி ஒருபடியாய்வுற்றவைத்துக் கல்லத்திட்டு குதமலிங்கம் பெருங்காயம் இத்துப்புழும் வெங்காரம் கடுகு மஞ்சள் வெந்தயம் மிளகு கார்தம் கோர்வாளம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க விதம் பொடித்துபோட்டு மெழுதுபோலறைத்துச் சி ரிளில் வைத்துக்கொண்டு வேலைஒன்றுக்கு தூதுளங்காய்ப் பிரமாணத்தை வெல்லத்திற்பொதிந்து 31-காங்கொள்ள உதாரகோய்கள் குன்மம்வாயுவிரும்.

வெள்ளாட்டுநீர் காராலின்நீர் வகைக்குபடி-அ ஒன்றுயக்கலந்து அதில் நவாச்சாரம் கல்லுப்பு வகைக்குபலம்-அ பூநீர் நவாச்சாரம் குடன் குமரிப்பு கலிப்பு பனிதாக்கி மூலிப்புபுவகைக்கு பலம்-க

வெடியுப்புமலம்-உ போட்டுச்சுறைத்து தெளிவிருத்து தீபம்போல்
 எரிந்துக்காச்சி உப்பானதினபேரில் விளக்கெண்ணைபடி-உ பேய்க்
 குமட்டிச்சாறுபடி கெல்லிக்காய் கரிப்பான் கிலவாகை எலுமிச்சம்
 பழம் இவைகலின்சாறு வடைக்குப்படி-க கொடிக்கள்ளி திருஞள்ளி
 சதூர்ச்சள்ளி இலைக்கள்ளிஎறுக்கு இவையலின்சாறு வடைக்குப்படி-நி
 முடக்கொத்தான் முகமுசுக்கை புரககொன்றை வடைக்கு சாறுபடி
 உ விட்டுச சிவதைக்காய் தானறிக்காய் வடைக்குபலம்-க வெள்
 ஞுள்ளிபலம்-க போட்டு பதையக்காய்ச்சி தேன்னிட்டுப் பிசைத்து
 வைத்துக்கொண்டு வேகாஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமா
 னாஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நிலப்பனைக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக்கிழங்கு நெருஞ்சிசமூலம் துதலை
 சமூலம் பிழக்காய்கொல்லிசமூலம் பூனைக்காலியிலை சிறுகிரை சமூலம்
 விளாவிலை வில்வயிலை அவைகளைபால்விட்டு இடித்துப் பிழிந்தசாறு
 வடைக்கு பதக்கு வாழைக்கிழங்குச்சாறு படி-உ கரிப்பான்சாறுபடி
 உ அயிலெவட்டிவேர் தாமரைவாயம் முல்லைவேர் முத்தக்காசு நன்
 னூரிவேர் சிறுசொங்குரூ நீர்வேர் இலவங்கம்எலம் மதூம் கோஷ்டம்
 கற்கடகச்சிங்கி இந்துப்பழமும் கசகசா திப்பிலிசீரகம் கருஞ்சீரகம்
 திரிபலை கிராமபு சாதிக்காய் சாதிபந்திரி மஞ்சிட்டி பச்சிலைச்சிவடி
 தது அயர்ச்செத்தூரம் மண்டிரச்செத்தூரம் வடைக்குக-பலவிதம்போ
 ட்டு வேகா உச்சுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் உடு-காள் சாப்பிட பாண்டு
 காமாலைநீருட் சிலைதம்பண்டங்களை நீக்கி இச்சாபத்திடம்.

அநிசாரத்தின்மேற்காணும் சோகைக்கு.

உதது ஆசிரியப்பட்டை வடைக்குபலம்-உடு இடித்து முக்குறு
 னி தண்ணீர்நீபோட்டு காலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகஷா
 யத.உஉ தயிரதண்ணீர்படி-உ கெம்படி-உஉ கூடவிட்டு அதில் பெ
 ருஞ்சாயம் திரிகநஞ்செனியம் ஓமம் திப்பிலிசீரகம் கொடிவேல்வேர்
 ஆனைத்திப்பிலி கவாச்சாயம் வடைக்குகழஞ்சு-உ விதம் அரைத்துப்
 போட்டு காயாவி கெம்பைவடித்து வேகா ஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சு
 விதா சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

உததோசபாடலம்-முற்றிறறு.

காமாலைரோகப் படலம்.

அகாலவது தேகத்தில் இரத்தம்வெட்டு களை வெளுத்து சால்
கருகி பலவாரான ரோகங்களை விளைத்துகலாம்

விரூத்தம்.

சொன்னார் முனிவர் காமலை நுட்சா நுட்சர் தானறிந்து
புன்னும விபாதி சாத்தியமும் பேராக்குறிப்புந் தனைபறிதல்
குன்னும் நேத்திரப் பரிட்சைகளும் கூறுமபாகத் தனைப்புகழ்ந்து
அன்னே தாமும் தானறிப அவரந்தார் விரித்திய சாமியிதே.

மேற்படி விபாதிபின்னும்.

தேகம் அரைத்துப் புண்போல் ரொத்து கண்வெளுத்து காலு
லர்த்த வயிறு பொருமிக்கழிந்து கீர்மஞ்ஞாள் சிறமாயிரங்கிதாசுமபூர்
ச்சை யுதநிண்டால் காம லைபென்றும் தேகம்வரண்டு முகமறை
த்து விழிசுள் வெளுத்து தாதுவெட்டு பலங்குறைந்து நடக்கற்றிலக
ப்பு இளைப்பு கைகாலோய்வு அரதிசீத்திரை மன்னத்துவேஷம் கண்
டால் வாட்காமாலைபென்றும் தேகமுலர்த்துவிடுத்து வலித்துக் கண்
வெளுத்து பாக்குப் பூலகதில் அக்கினியர்த்தித்து அன்னத்துத் ஒழித்
து கைகாலோய்த்து பலவெட்டு அயர்ந்து புரங்காஸ்தைத்து மலங்
சட்டி வயிறுபொருதி அபாசங் கண்ட புண்டானல் வாதகாமாலைபெ
ன்றும் தேகம் வரண்டு வெளுத்து முகங்கனத்து கையால் நிப்போற்
காந்தி சொருபெடுக்த விழி கீர்மஞ்சுணித்து அன்னஞ் சமையாமல்
வயிறுபொருமிக்கழிந்து வாந்தி கிறுதிதப்பு அசுதநிண்டால் பித்த
காமாலைபென்றும் தலைமுழுக்கு மூம்வியர்த்து நடக்கெடுங்கி காக்கு
கண்ணிர் வெளுத்து வொளிவிக்கி இருமல் விக்கெடுக்து நித்திரை
கெட்டுருடத்தில் மேல்மூச்சு இளைப்புந் டால் கிலேதம் காமாலைபெ
ன்றும் அக்கினியர்த்தித்து அன்னம் ஒழித்துக் கண்மலம் கீர் மஞ்ஞாள்
யிருத்தால் மஞ்சட்காமாலை பென்றுஞ் சோல்வப்பட் டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

காத்தம் அரப்பொடி பிளகு கரிப்பான்சமூலம் வளாக்குபளம்
நு இந்த மூன்றுவகையையும் மேற்படி சாற்றலாண்டுகள் விடாம
லாட்டி சமற்சிக்காய்ப்பிரமானம் உண்டைசெய்து வேகையொன்றுக்
கு ஒருண்டைவிறம் பளிரெண்டுகள் இஞ்சிச்சாற்றில் கொடுத்து
மோரும் அவனமும் பத்தியங்கொடுத்து அப்பால் ஆறுமுறை ஒன்
றைவிட்டொருநாள் முக்கூட்டெண்ணெய் தெட்டி வளானஞ்செய்து
வர சகலகாமாலைநீரும் இரதாபத்தியம்.

காட்டுக்கோவைச்சாறு பருத்திக்கொட்டைபால் பசுவன்பால் வகைக்குப்படி-ற பாசிபருப்பு பச்சரிசி சுக்கு குறுணி வகைக்குப்படி அரிசால் சர்க்கரைபலம்-க இவைகளைல்லாம் ஒன்றுக்கலந்து இரவில் வேகவைத்து நாலிலொன்றாய் வற்றினதென்பேரில் காலையிறகொடுக்கவும் இந்தப்படி. ஒன்றுபொழுது கொடுக்க மஞ்சட்காமாலைதிரும் இராபத்தியம்

திரிகடுகு சுருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஒட்டம் வாலுளுவையரிசிவசம்பு சாயம் வெள்ளாணி இவைகளின்ஞாணம் வகைக்குக்கழஞ்சு-சு அயர்ந்தொட்டம் சமுஞ்சு-சு கெந்தகெந்தொட்டம் சமுஞ்சு-கெட்டகெந்தொட்டம் சமுஞ்சு-சு முத்தர்க்காகசின்னேம்பு இவைகளின்ஞாணம்வகைக்கு உழர்ஞ ஒன்றுக்கலந்து வேளையொன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெள்ளிற் சஅ-நாட்டுள்ள காமாகைபாண்டுதிரும்வாய்வுபண்டங்களை நீக்கவும்

ஆளின்னெய் டோர் கோலம் கொடிக்கள்ளிபால் வகைக்குப்படி-று திரிகடுகு ஓயம் திரிபலை இந்தப்படிசேரம் சவுக்காரம் கோஷ்டம் வகைக்கு விளாசனிடை கத்தொய்த கெர்வாளப்பருப்பு பெருஞ்சாயம் வகைக்கு விராகனிடை-ச இவைகளை அரைத்தப்போட்டுகாட்சி ரெய்யைவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் டி-நாள்சாப்பிட காமாகை பாண்டு விக்ம் நீக்கோவை உதாரோகந்திரும் சரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

சையாந்தகரை தும்பை அம்மான்பச்சரிசி வகைக்கொரு பிடி வீதம் இடித்தர் சாறுசிழித்து அதில் கல-மிளகை அரைத்துக் கலக்கி அதில் வெள்ளாட்டுப்பா ராவது ஆளின்பாளாவதகாற்படிவிட்டு கலந்து சினிபலம்-டி கூடப்போட்டுக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி-சு நாட்கொடுக்க காமாகைதிரும் உடுப்பத்தியம்.

அரப்பொடி சிட்டம் கார்த்தா திரிபலை திரிகடுகுநருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இந்துப்புகாயம் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச் சூணிசூகரிப்பான்சாற்றால் மயனமாயாட்டிச் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் உண்டைசெய்த வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் இஞ்சிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலாவது டி-நாட் கொள்ள பாண்டு சோகை காமாகைதிரும் பித்தப்பதார்த்தம் தள்ளவும்.

ஒன்றுமுதல் மூன்றுவரை முட்டைசிட்ட சுருங்கோழி சாலைக் கொழுப்புடனெடுத்து அவ்வையிலையை ஒருசட்டிகிறை அமுக்கி அதின்மேல் சாலையைத் தோலும் மேற்பாட்டி நெயர்ந்த இலையை அமுக்கி முடிச்சந்துவாய் சிலைபொறு ஸாறு காழினை பெயர்த்தெடுத்து ஸுன்னுதன்னொய்த கொட்டைபாண்டு ஒரு தண்டாக மூன்றுவேளை சாப்பிட்டுத் திரிபாபத்தியம்.

கண்டமாலைரோகப் படலம்.

அநாவது மேகலோல் கரம்பாழியாய் இரத்தம்கெட்டு சட்டி
போல் திரண்டுண்பதலாம்.

விருத்தம்.

செப்பிடுமேகந்தாணுந் திரண்டுமேபலவாறுந்
சப்பியோசம்பைப்பற்றிக் கசிந்துரோதிகமாகி
ஒப்புடன்கொணர்த்தாங்கி யோங்கிதண்டத்திசீழே
மெப்புடன்சண்டமாலை யாகவேவிளைந்ததென்னே.

மேற்படி வியாதியின் குணம்.

கண்டத்தைச்சற்றி மெரிக்கத்தடித்து வெடித்து புண்ணுக்கிச்
செட்டிப் புரையோடும்.

கீவர்த்தி.

சங்கங்குப்பி செங்கத்தாநி அவிரிசின்விதுருத்தி நிலவாகெசொ
டிவேலி காட்டாமணக்கு இவைகளின்வேர்ப்பட்டை சிபன்வேம்புசமு
லம் வெள்ள மருதூலம் இவைகடா கிழலிலுர்த்தி இடிததுவடிசட்டி
குரணம் வகைகதுபலம்-று பரங்கிபபட்டைபலம்-உ குக்கில் அரம
தாகம் கருஞ்சிரம் வகைக்குபலம்-உ வெள்ளுள்ளிபலம்-உ திப்பிலி
மிளகு திப் பிலேலம் செவியம் தேசாவரம் கடுகுரோகணி வகைக்கு
பலம்-௩ இவைகளையிடித்தும் புரணஞ்செய்து இறுவகைகுரணத்தை
பும் ஒன்றாய்க்கலாது வேலைகென்றுக்கு திரிசடிப்பிரமாணபலநுண்
டலம் கரப்பன பதார்த்தபகைகொ சாபயிட்டுவர கண்டமாலை கிரந்தி
கரப்பனநீரும்.

கெந்தகத்தை கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவிலும் கில்லவிலைச்
சாற்றிது வகைக்கு இரண்டுகாள் தனித்தனியே அரைத்துக் காய
வைத்து இரண்டுதேபா மணல்மரைல் புடம்போட்டகெந்தகம்பலம்
க இரம் கிராகனிடை-௩ சத்தியெய்த ரோககொட்டைபலம்-௩ கொ
ச்சி ருப்பைமேனி சாற்றி இரண்டுமுருங்கை இவைகளின் கொழுந்து
வகைக்கொருபடி கொள்ளுதபலம்-௨ பொரியிரிசி அரைச்சிறவகை
கருப்புச்சட்டி கிராகனிடை-௩ புளி கிராகனிடை-௪ இவைகளில்
செவ்வெட்டைபா தகிலம்போக வறுத்துப்போட்டு ஒன்றுயிடுத்து
புண்ணாக்கொரித நமமுபத்தியம் ௩-நாளிருந்து அ-நாள் தலைந்
குத் தண்ணிர்வார்த்து உப்புமறுத்துக்கட்டவும் வாய்வெந்தா பெரு
தம்பட்டை சலையங்காப்பளிச்சவும் கண்டமாலைக் கன்னபற்று
வெடிசுலை கரப்பனநீரும்.

காரெள்ளெண்ணைபடி-வ ஸ் சித்திரமூலப்பட்டுபலமறை அரை துப்பேபாட்டு எண்ணைக்காய்ந்துவருபேபாறு மூன்று வீராகனிட கருப்புக்கட்டிபை தட்டிப்பேபாட்டு மெழுகுபதகதி லிறக்கிவைத்துக் கொண்டு மூன்றுநாள்வரை வேலைஒன்றுக்கு ஒருநாள்மவீதம்உப்பு புளிதள்ளி பத்தியமாசிருக்க கண்டமாலை அரைப்பதும்.

நல்லெண்ணை ஆனின்பால் வகைக்குபடி-க கொடிவேலிலேர்பட் டைபூலு வகைக்குபலம்-க சங்குநாயுருவிசிறுபூனை இவைகரின் வெர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-௨ வசரபு வீராகனிட-உ இவைகரின் யரைத்துப்பேபாட்டு ஒருநாள் வெங்கலிவைத்து மறுநாட் காய்ச்சி வேலைஒன்றுக்கு ஒருநாள்வீதம் எ-நாள் உப்புபுளிக்ககச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கண்டமாலை முதலான ரணங்களுக்குக்களிப்பு.

தூதம்செகந்தகம் ருலை காசுக்கட்டி துருசுருகிலிபம் குக்கில் மிருதாசிங்கி தாயம் வேம்பாடர்பட்டை வெந்தோன்றிக் கிழங்கு இவைகளை ஒர்சிறையாய் நுள்ளிச்சாற்றி ஒருநாளாட்டி உலர்த்தி பின்பு வேப்பெண்ணைவிட்டு களிப்பாக்குஅரைத்து புண்ணிற்போட்டு வரத்தீரும்.

வெள்ளைபாஷாணம் மனோசுலை காரீயம் வெந்தோன்றி கிழங்கு தூதம்செகந்தகம் அரிசாரம் மிருதாசிங்கி தூக்கம்துரு இவைகளை ஒர்சிறையாய் வெற்றிலைச்சாற்றலாட்டி உலர்த்திபின்பு வேப்பெண் ணைபடி காலில் கரீயிரட்டி பெருமலைபெட்டி இவைகளின்வேர் பட்டை வகைக்குபலம்-க வீதம் அரைத்துப்பேபாட்டுக் காய்ச்சிவடி த்து கல்வததிட்டு களிப்புபோலரைத்து புண்ணிற்போட ஆமாம்.

௭௨ ரணங்களுக்குத் துவர்ச்சலை.

உதிரபெருமரம் வேம்பு செக்கத்தாரி பூசுதார்ப்பன் இவைக ளின்பட்டை சேவதாரம் வகைக்குபலம்-௨ கருவூசோகம்சுந்துரிமஞ் சள் மிளநுண்ணி வெள்ளைக்குருகிலிபம் காசுக்கட்டி வகைக்குபலம்-க துருசுவகைக்குபலம்-வ இவைகளைபரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணை மிலாவது வேப்பெண்ணைமிகாவது போட்டுக் காச்சிவடித்து சிலையில் ணட்டி ரணங்களிற் போட்டுவரத்தீரும்

கண்டமாலை விப்புருதி அரையாப்பு ருலைக்குத்து

சட்டிசுருக்கு பேற்பூசு.

ஆநிகெப்பில் பால் வகைக்குபடி-௨ சதாசுள்ளிபால் படி அரி க்காய் வித்துவாதி உட்டத்திசுப்புகொடிவேலி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி மவித மறைத்துப்பேபாட்டு காய்ச்சிவடித்து ஒருநாசி டை உருசுருக்கொடுத்து மேலிலும்பூத்தீரும் உப்புபுளிக்கி பத் தியவகொள்ளவும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். சகடு

நெல்லியிலையைப் புண்ணிக்காய் பிரமாணம் அரைத்து காற்படி புளித்த மோரிற்கலக்கி மூன்று நாட்காலையிற் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைக்காக் காணான் வேர்ப்பட்டையை ஒருபாக்கள வரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலக்கி மூன்று நாள் கொள்ளத்தீரும்.

சீரசுத்தையும் சங்கம்வேர்ப்பட்டையும் வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் அரைத்து ஆயின்பாலிற் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

அரப்பொடி சுக்கு சடுது திப்பிலி வெள்ளுள்ளி ஒமம் வகைக்கு பலம்-ச பெருங்காயம்பலம்-ச கடுக்காய்பலம்-ரு இத்துப்புசீரகம்கார்தம் வகைக்குபலம்-உ உப்புடறக்கு இவையனைமெல்லாங் கரிப்பான் சாற்றால் மூன்றுநாள்வரை மெழுகுபோலாட்டிக் கொட்டைபாக்கு பிரமாணம் உண்டாசெய்து வேளைபொன்றுக் கோருண்டை வீதம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிற் பத்துநாள் கொள்ள பாண்டுகள்தீரும் பத்தியம் மோருமன்னமுங் கொள்ளத்தீரும்.

காமாலைரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

சோகைரோகப்படலம்.

அதாவது பாண்டுரோகத்திலிருந்து நீர்கெட்டு சோகை வருதலாம்

விருத்தம்.

கூறுஞ்சோகை குறிப்பையறிந்துமே
தூறும்கியாதிகள் துப்புறவாகிட
ஆறும்பண்டிதர் அன்பாகப்போற்றிட
கோறுமாமுனி குறிப்பாயுரைத்ததே.

வாதசோகை குணம்.

தேகம் அதைத்து காவரண்டு விருராஞ்சுணித்து நீர்வெறும்பிப பொன்னிறமா பிறங்கி கைகாலோயும்.

பித்தசோகைக்குணம்.

மெய்வெளுத்தாத் தடித்து தலைமீதிர்த்து முகம்வைத்து கண் வெளுத்தலர்த்து செஞ்சம்பதைத்து அடிவயறுகனத்து விம்மும் நா வில்ருசியும்அற்று நாக்ருஉதமி மஞ்சணித்து இருகாதடைந்து கை கால் மிகஒங்குநீர் வெளுத்திறங்கும்.

கீவர்த்தி.

கிழக்காய்நெல்லி மூன்றுபங்கும் சுருள்ளி ஒருபங்குஞ் சேர்த்து மேசர்தெளித்து யிடித்து சாறுபிழித்து காற்படிவீதம் மூன்றுநாட் காலையிற்கொடுக்க நன்றாய்ப்பேதியாகிவீக்கம்வற்றும்.

ஆவீரீர் வெள்ளாட்டுநீர் கரிப்பான்சாறு வகைக்குபடி-2 ஒன்றுபகலத்து அதில் நாட்சென்ற இருப்புச்சிட்டத்தை ஒருமண்டலம் ஊறவைத்துலர்த்தி பொடித்ததூளும் சுக்கும்வெதுப்பி பொடித்தந் தூளும் ஒர்நிறையாய்க்கலந்து வேளைபொன்னுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் பத்துநாட் கொள்ளத்தீரும்.

அரப்பொடி காந்தம் வகைக்கு விராகனிடை-சு லிங்கம் விராகனிடை-2 இவைகளை நாவற்பட்டைச் சாற்றாலும் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றிலும் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒரு சலத்திற்போட்டு வேடுகட்டி நெற்றழிவி லொருமண்டலம் வேளை யொன்றுக்கு இரண்டுவிராகனிடைவிதம் நல்லெண்ணெயில்மத்தித்து 10-நாள் கரப்பன்பதார்த்தம்செய்தி சாப்பிட்டுவாச் சோகை காமாலை தீரும்.

இரசம் கெத்தகம் வெங்காரம் இந்துப்பு அரப்பொடி திப்பிலி ரசம் தகரம் கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் மிளகு கடுகு இவைகளை ஒர் நிறையாய்க் கையாந்தகரைச் சாற்றலாட்டித் தேற்றுவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருவட்டைவிதம் இஞ்சிச் சாற்றில் 10-நாட் கொள்ளத்தீரும்.

அரப்பொடி காந்தம் இருப்புச்சிட்டம் வகைக்குபலம்-க இவை களைக் கையாந்தகரைக்காற்றல் மூன்றுநாளாட்டி புண்ணிக்காய் பிர மாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருவட்டைவிதம்காலை யில் எருமைமோரிலும் மாலைபில் நீர்மூள்ளிக்கொயத்திலுங்கொடுக் கத்தீரும் இதுகனெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சோகைப்படலம்-முற்றிற்று.

காற்படி வேப்பெண்ணையில் வலம்புரிக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள்
எலம் கருஞ்சீரகம் துருநுத்தம் வகைக்குச்சுஞ்சு-உமாவிலிங்கம்
கொழுந்து கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-க அரைத்து
போட்டு காய்சிவடித்துப் பூசுமாறும் அதுகனெல்லாம் இச்சாபத்
தியம்.

கண்டமாகிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

பிளவைரோகப் படலம்.

அதாவது தசைகளில் பூச்சிபுண்டாகி மாமிசத்தைத் தின்று
மஞ்சள் சீர் கொள்ளுதலாம்.

விருத்தம்.

அறைந்தார் ஆபுள்வேதயிது அன்பாய்மார்த்தர்தானயிய
நிறைந்தார்பிளவைரோகவிதம் நிலையாமரணம்வந்தவகை
திறந்தார்விஷசீர்தான்பரவி தெரிக்குப்பராகட்டிசுணம் [ரோ
முறைந்தார்முனிவரானவரும் மொழிந்தார்மொழிந்தார்மொழிந்த

மேற்படி வியாதியின்குணம்.

நடுமுதுகின் முள்ளத்தண்டின்மேற் மாங்காய் அல்லது தாம
ரைக்காய்போல்வீங்கி முக்கண்ணுண்டாகி புரையோடிவேதனையதி
கரித்து மூச்சவிடாக்குத்து குளிர்நீரம் காவாட்சி சோபதாபம்கண்
டரல் ராஜபிளவையென்றும் மருத்தினுளும் கருவியினுளும் திராதெ
ன்றும் முள்ளத்தண்டோரத்தில் உடைபோற்றிரண்டும்பலகண்ணும்
புரையுமுண்டாகித் தவனங்கழிச்சல் கண்டாற் மார்புப் பிளவைபெ
ன்றும் மார்பில் தெண்டுபோற் றிரண்டுகண்டால் மார்புப் பிளவை
யென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிலர்த்தி.

நெல்லிவேர்ப்பட்டை நிலப்பிளக்கிழங்கு நெற்பொறி ஆவரை
வேர்ப்பட்டை இவைகளை ஒர்சிறையாய் முலைப்பாசிலரைத்து ஆவி
ன்வெண்ணையாய் மத்தித்துப் பூசிவந்தாலும் வீக்கத்தின்விதனம்வா
ங்கும் வராகிக்கிழங்கை முலைப்பாசிலரைத்து ஆவின் வெண்ணையில்
மத்தித்து வீக்கத்திற்பூசிவர விதனம்வாங்கும் காரம் துருநு பாஷா
ணம் இவைகளை ஒர்சிறையாய் வெண்ணையாலரைத்து களிம்புசெய்
துவீக்கத்திற்பூச உடையும்பின்பு களிம்பைத் துணிவிட்டிடிப்புண்

விந்ரீபாட்டு மூன் ஹராள் தயிலஞ்ரோதும் வைத்துக்கட்டி காகா
உத்தின் வெப்பையாற்றிப்பின்பு வேம்பாடம்பட்டை - உ ஆவரை
வேர்ப்பட்டை பலம்-க துடரிபூலா இவைகன் னவேர்ப்பட்டைவகை
க்கு பலமரை இவைகளைப்பொடித்து நல்லெண்ணாயிற் போட்டுக்
காய்ச்சிவடித்துப் பகலிற் புண்ணிற்கூசு இரவில் ஆவாரங்கொழுந்
தை வதக்கிவைத்துக் கட்டிவரத்திரும்.

ஆவாரை வேர்ப்பட்டையை அரைத்துப் புண்ணைக்கற்றி கவர்
போல்வளைந்து சேங்கொட்டையைச் சட்டகரியைப் பொடித்துத்
துவிக் கட்டிவைத்திருந்து மாலையில் ஆவாரங்கொழுந்தை ஆவிநீரில்
வதக்கிவைத்துக்கட்டிச் சூரியஉதயத்தில் சுடுதண்ணீரற் புண்ணைக்
சுழவிவரப்பண்ணும்.

மலைதாங்கிலேர் ஆவாரம்பூ குருவையரிசி மா இவைகளை இடி
த்துப் பிட்டளித்துக் கொடுக்கரணத்தில் நீர்க்கசிகல் வாங்கும்.

பொன்னைவரை யல்லையைக் கொட்டைப் பாக்குப் பிரமான
மரைத்து புளித்தமோரிற் கலக்கிக்கொடுக்க நாவாட்சிதாகத்திரும்.

கோவைக்கிழங்கைத் தமிழ்விட்டரைத்துக் கட்டினாலும் அல்
ல மரணவைக் கொல்லிக்கிழங்கை யரைத்துக்கட்டினாலும் ஆனியி
ழந்து புண்ணும்.

பிளவைரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

வயிற்று வலிரோகப்படலம்.

அதாவது மலச்சிக்கலாகி மூலத்தின்கனலேறி நடுகொண்டு
நுடல்முறுக்குகலாகும் அதில்உற்பத்தி அனேகரோகமெனப்படும்

விருத்தம்.

பொன்னாற்றி துடநுங்குன்மவகை

பின்னாயுறு வேதமிதுவல்லோ

அன்னேமேகமறையும் வநிற்றுரோய்

பொன்னேமாதர் பகலவரைத்தே.

ஒருபிடி பிரண்டையைக் குறுக நறுக்கிச் சிதைத்து சட்டிபிற்
போட்டுவறுத்து படித்தண்ணீரும் அரைப்படி மோரும்கிட்டு திப்
பிவிவெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராசனிடை-டு சட்டிப்போட்டு ஒரு
செக்கையாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்திரும்.

முருங்கைகூழ்சி சிவன்வேம். மூச்சுரைச்சாஸ்திரகொடியேறி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளூர்ளி பெருங்காயம் வகைக்கு விராகனிடை-ம இரண்டிபடி தன்லிநிப்போட்டுகாற்படி யாய்வற்ற வைத்து வேளைபொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் இரண்டிவேளைக் கொள்ளத்திறும்.

ஒமம்சுருப்புக்கட்டி. இந்துப்பூண்டு - ச்சுருபுபிவி வகைக்குக் கருஞ்சு-க புங்குவேமடி இவைகளின் பொழுத்ப வகைக்கு ஒருபடி இவைகளை நன்றபவர்த்து பாக்களாய்கட்டி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டவீதம் வெந்நீரிலைத்துச் சாப்பிட்டு வரத்திறும்.

நிரிகதிசுமம் சுருதுப்பை வகைக்குபலம்-வ காயம் கடுகுரோ கணி வகைக்குவிராகனிடை-கரு கருக்கின இறுப்பைப் பின்னாக்கு சுருப்புக்கட்டி. வகைக்குபலம்-க இவைகளை குழம்புபோற்காச்சின வ படி பீரண்டைச்சாற்றலாட்டி கோட்டைப்பாகருப்பிரமாணம்உண் டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்திறும்.

அரைப்படி ஆவின்செய்யில் சு-பலச் சீனிமைப்போட்டுகாச்சி சு-பலம் சுக்குத்தாளைத் தூளிக்கிண்டி கம்பிபோல்வரும்போதுமறு படி சு-பல சீனிமைப்போட்டுக்கண்ணடி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருளறுமிசங்காயப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்திறும்.

ஒருபடி கோவைக்காயை இரண்டாய்க்கிறிக் காற்படி. உப்புப் போட்டு ஊறவைத்துப் பத்துநாள் சென்றபின்பு அரனத்துடன் சேர்த்து பொசித்துவர செந்நீராய வயிற்றுவலிவீங்கும்.

முருங்கைப்பு முற்றினபிரண்டை வகைக்கு ஒருபடி கொப்ப ரைத்தேக்காய்-க இவைகளையிடுத்துப் பிட்டவித்துப் பிழிந்து கொ டிக்க வயிற்றுவலிவீங்கும்.

ஒருபடி பீரண்டைச்சாற்றைக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கல் வத்திட்டி இறுப்பைப்பரைப்பைச் சுட்டகரிபலம்-உ சுருப்புக்கட்டி. பலமரை கூடப்போட்டு மெருகுபோலவைத்துகழற்காய் போதுண் டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டவீதம் ஒருமண்டலங்கொள் ளத்திறும் இதுகளைல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

வயிற்றுவலி முதலானதற்கு.

சரியுப்பு எருமைமோர் பேய்க்குமட்டி நாய் ராறு வகைக்கு படி-உ ஒன்றுக்கலத்து இந்துப்புசவிட்டுப்பு வளையுப்புவெடியுப்பு வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டுக் காச்சி வைத்துக் கொண்டு உதயத்தில் மீரகாசத்தில் ஒருகாசிலை உப்புபோட்டுஒரு மண்டலங்கொள்ள எசலவிதமான சுட்டிசன் செண்டைரோகைபொ ருமல் வயிற்றுவலிவீங்கும்.

வயிற்றுவலி அக்கினிமரத்தத்திற்கு வச்சிரவல்லி லேகியம்.

பிரண்டைச்சாறு படி-ச இஞ்சிச்சாறுபடி-வ ஒன்றாய்க்கலத்து ஆறுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கடைத்துப் பாருசேய்து திப்பிலி மினா குலும் வகைக்குப்பலம்-க வெள்ளுள்ளிபலம் டு சுக்கு இந்து ப்பு கல்லாப்பு வளை யலுப்பு அட்டுப்பு வகைக்குப்பலம்-உ பெருங் காயம் விராகனிடை-ச இவைகளைப் பொடித்துத் தூசிக்கண்டிநெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக் குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வயிற்றுவலிக்குப் பேய்க்குமட்டி கிரோசனம்.

பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறு படி-ச நல்லெண்ணைபடி-உ சீரகம் ஒமங்கு கெத்தகம் கருஞ்சீரகம்மினா கு வெள்ளைப்பூண்டுஇந்துப்பு பெருங்காயம் திப்பிலி மல்லி சதகுப்பை செஞ்சந்தனம் பூலாக்கிழ ங்ரு வகைக்குபலம்-க சுத்திரெய்த நேர்வாளப் பருப்புப் பலம்-க இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசுடை கொ டுக்கச் சகலவயிற்றுரோயுத் தீரும்.

இரத்தசத்திக்கு.

காற்பல வெந்தயத்தை ஊரப்போட்டு அரைத்து ச-தேங்காய் பாலிற்கலக்கி அதில் கருப்புக்கட்டி விராகனிடை-ச ஆவின்நெய்ப் படி மாகாணி கூடவிட்டுக்காய்ச்சி நெய்யைவடித்துசாதத்தில்கிட்டு மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆடாதோடையிலேபையும் தூதுளையிலேபையும் இடித்துப்பிட்ட வித்து உழுஞ்சாறுபிழிந்து அதில்கோஷ்டம் திப்பிலிசொம்பிடு ணி இவைகளை வெதுப்பி பொடித்துத் தூவிகொடுக்கத்தீரும்.

கருங்குங்கிலெய்க்கை கருப்புக்கட்டியுடன் லாளவாய்பொடித்து அதில்கோழிமுட்டை வெள்ளைக் கருவும் நல்லெண்ணையும் ஒர்க்கை யாய்விட்டுக் கம்பிப்பிசுன்போல் மத்தித்து காயிலில் ஆமமணிக்கு முத்திப் போசனத்தின்பேரில் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

அத்திப்பட்டை அதின்பிஞ்சு தென்னம்பிஞ்சு பருத்திப்பிஞ்சு அரஃ ஆவணா முடக்கொத்தான் ஆல்வரப்பூர விருசு இவைகளின் சொழுந்து வெள்ளெலம்பட்டை சுக்குமினா குதிப்பிலி மூலம் சன்ன லவங்கப்பட்டை சிறுநாகப்பூ நன்னூரிவேர் தண்ணீர் விட்டான்கிழ ங்ரு நிலப்பனைக்கிழங்கு அதிமதாரம் வகைக்கு விராகனிடை-டுவீத மனைத்து அரைப்படி ஆவின்நெய்யிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வாயாலும் மூக்காலும் இரத்தம்விழுதலுக்கு.

ஆடாதோடையிலேச்சாறுத்தேறும் வகைக்குபடி கானிவிதம் கலந்து மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

வில்வவேரை யினுத்தச்சிலனை ஒருசுலாமிச்சங்காய்ப் பிரமாண மரைத்து ஆவிஸ்மோரிற்கலங்கி மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காயை விரைவேகி ஆடாதோடையிலேச்சாற்றில் பதினாறு தபா ரவிமூலத்திப் பொடித்துத் தேனில்மத்தித்துதான்ற்காய் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

விக்கடுக்கு.

ஒருவிளம்புரகசையில் வறுத்ததிப்பிடுசிப்பொடி அமுச்சுறு வேர்ச் சுட்டகரி வகைக்குச்சுமருக-க இந்துப்புசுமருக-வ இவைக ளை பால்விட்டவைத்துத் தேனில்மத்தித்துச் சாப்பிடத்தீரும்.

திப்பிலி வெத்தியம் நெற்பொரி செல்லிப்பருப்பு சிற்றாத்தை இவைகளை ஒர்சிறையாம் பொடித்துச் சரிகலந்து மத்தித்து தான் ற்க்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அரைப்படி பருத்திவிளையைப் பாலிற் சாற்பலவெல்லத்தைப் போட்டுப் பாதுசெய்து திப்பிலியைம் அதிமதுரம் நெற்பொறி வகைக்குச்சுமருக-க பொடித்து தூவிக்கிண்புர் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் தேங்காய்ப்பால்படி நேன்படி அரைக்கால் ஒன்றும்கலந்துஅதில் கால்விளாணிடை அபிரிகலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

தாமரை விளைப்ப நப்பை வெந்திலைத்துக் கலக்கி கொடு க்கத்தீரும்.

கொருப்பைச் சுட்டசார்பலும் மிளவைச்சுட்டசாம்பலும்திப்பி லிச்சாம்பலும் ஒர்சிறையாய் தேனிலைத்தித்து நாவில்தடவ நாவில் கசகாப்பு விக்கல்தீரும்.

இந்துப்பும் திப்பிலியும் பொடித்துத் தேனில்மத்தித்துக் கொடு க்கத்தீரும்.

சீந்திற்கொடியும் நிலவேம்பும் கமாமஞ்சொத்து கொடுக்கத் தீரும்.

கலங்கொம்பு சுடாமாஞ்சி திரிகரு நிறமேக்கு பூசணிவித்து இவைகளை ருணித்துச் சருக்கவைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ்சாப் பிடத்தீரும்.

கொடிவேலிவிவர் ான்பகப்பு நெறாகப்பூ கக்கு வளைமலுப்பு இவைகளை ஒர்சிறையாய்க் கமாமஞ்சொத் துண்ணத்தீரும்.

கொடியேவையேவர் பூண்டு சேவகன்பூண்டு ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும் திப்பிலிபும் செற்பொரியும் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்து கொடுக்கத்திரும் மெழுகுசாம்பிராணி ஆவின் செய் மனோசுலை மயிலிறகு இவைகளை ஒன்றாய்க்கட்டித் தீயிற் போட்டுப் புனைபோட சுருத்தின்போரிற் காணும் விக் கல்மாமும் அழகுநுழுவேர் இவைகளைப் பொடித்துத் தூணி யெட்டித் திரித்து தீயிற் கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புனைபுடிக்கத்திரும் ஆவின் செய் பூலைப் பால் விளக்கெண்ணை இவைகளை ஒன்றையாய் மத்தித்துப் படுக்கிப் பட்டி ரெஞ்சிற்போடத்திரும் சோழிமுட்டை வெள்ளைகருவில மூலியைகளைத்துத் தொண்டைக்குழியேற் போடமாமும்.

சத்திவிக்கலுக்கு.

பாலைவேர்ப்பட்டை எலம் விலாமிச்சமேவர் அநிமதூரம் லவங்கப்பட்டை வில்வவேர் சுக்கு அரத்தை இவைகளைவகைக்குப் பலம் கால்விதம் சிதைத்து ஒருபடிநீர்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்திரும் கிராமு சாதிக்காய் அநிமதூரம் மாதாளம்பழம் எலம் வில்வவேர் விளாம்பழம் சிந்திற்றண்டு கடுக்காய் இவைகளை ஒன்றையாய்க் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு வெங்காரம் பொரித்துப்போட்டு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்திரும் செயிபம் சுக்கு விலாமிச்ச எலம் அநிமதூரம் சொத்தமல்லி வில்வவேர் மதுப்பாலைவர் இவைகளை ஒன்றையாய்க் சிதைத்துப் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்திரும்.

வில்வவேர் ரெற்பொரி சருக்கரைதிப்பிலி இவைகளை ஒன்றையையப் பொடித்துதேனில் மத்தித்து வேளை ஒன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்திரும் ரெலவிப்பருப்பு ரெற்பொரி சருக்கரை திப்பிலி மான்கொம்பு ஒன்றையையப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்து நாளைன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்திரும் எலம் லவங்கம் முத்தக்காச தாமரைவிளைபருப்பு தூறுவேளை சந்தனம் பரிசைக்கர்ப்பூசம் இலந்தவிளை ரெற்பொறி இவைகளை ஒன்றையையப்பொடித்து அதற்குமேல் சருக்கரைகலந்து தீரிசடிப் பிரமாணம் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கத்திரும் எழுபுடம்போட்ட கஞ்சா கல்நார் சாத்திர வேதி ஒன்றையையப் பொடித்து வாசக சிலேதம் மீறிநின்றால் வெல்லத்திலும் பித்தம்மீறிநின்றால் ஆவின்செய் அல்லது இளநீரிற் கொடுக்கத்திரும்.

வில்வவேர் சிந்துமுட்டிலேவர் சுக்கு இவைகளைவகைக்கு நாறு விளாமிவிடை வீதம் தட்டி காலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைப்

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௪௨௩

படியாய் வற்றவைந்து கொள்ளாதேன்விட்டு நான் ஒன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொள்ளத்திறும் திபிபியும் அதிமதுரமும் ஒர்ஈறையாய் பொடித்துதேனில் மததிததுதவதிறும் மாணும்பழசாற்றில் திப்பிபிப்பொடி. சிவிரெற்பொரிதேன் இவைகளைக்கலந்துக்கொள்ளத்திறும் மயிலிறைக்கட்டகரி அதிமதுரம் சிவிதிப்பிபி ஒர்ஈறையாய்ப்பொடித்து தேனின்மத்தித்து கொடுக்கத்திறும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் மிளகைபொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்திறும் நெற்பொரி பாசிப்பயறு வில்வவேர் முன்னைவேர் எலும்பெல்லிப்பருப்பு இவைகளை ஒர்ஈறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திறும்.

சத்திரி மத்த.

ஒரு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரைவிரகனிடாதேனையாவது கலந்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்திறும் ஓராறுமிராம் பழத்தை நாலாய்க்கிறி அதில் எலங்கிராம்பு அதிமதுரம் ஒமம் சீரகம் மல்லி ஆக்கை அட்டுப்பு தாளிசப்பத்திரி வகைக்குவிரகனிட விதம் பொடித்துதானைவைத்து தூவாற்கட்டி சுடுசோற்றையவைத்து அதில் அர்த்தப்பழத்தைப் பொதித்து திரிந்துட்டி ஆற்றி நகவசம்ரிக்கி ஒவ்வொருநிறைய்ச் சாப்பிட்டுவரத்திறும் நாயுருகியிலிபிரண்டைக்கொழுகி வகைக்கு ஒருசெட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமவைத்து இளவெக்கீரிந்தவைத்து முன்முனைவேளை கொடுக்கத்திறும்.

திரிகடுகு வில்வவேர் மல்லிஇவைகளை ஒர்ஈறையாய்ச்சிதைத்து படி தன்னீரிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்திறும் பருந்திவிடப்பருப்பு எலும் முன்னைவேர் நெற்பொரி சர்க்கரை வகைக்கு விவாகனிட-நி பொடித்துத் திரிகடித்தேனிந்கொள்ளத்திறும்.

நாவரசுத்திக்கு.

கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு திரிகடுகு கடுக்காய் தான்றிக்ராய் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் இந்துப்பு இவைகளைவெறுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணத் தேனிலாவது முலைப்பாலிலாவது மூன்றுவேளை கொடுக்கத்திறும்.

தாகத்திறு.

வெட்டிவேர் அதிமதுரம் சீரகம் உற்று மல்லிவிளாமிராமவேர் சததூப்பை கோஷ்டம் இவைகளை ஒர்ஈறையாய் கியாழஞ்செய்து கொள்ளத்திறும்.

வில்வக்கொடித்து அதிமதுரம் வெட்டிவேர் கோஷ்டம் பாலை கொத்தமல்லி பாசிப்பயறு இவைகளை ஒர்ஈறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திறும்.

கொத்தமல்லி வெட்டிலேவர் கோஷ்டம் அருமனும் நெல்லிக்
காய் சந்தனம்சீரகம் தாமரைக்கிழங்கு முத்தக்காசு அறுகு விலாமி
ச்சபவேர் இவைகளை ஒர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்துக் கொள்ளத்
தீரும்

ஒன்றேகாற்படி ஆற்றமனைகை நிம்ப்போல் வறுத்து ஒருபடி
அரசங்கொழுந்தைக் குறுக அரிந்துபோட்டுக் சருகினதிற்பேரில்
ஓமம் ஒருகழுஞ்சுபோட்டுப் பொரித்ததிற்பேரில் நாலுபடி சூலம்
விட்டுக் காயவைத்துக்கொண்டு கொடுத்துவர தாகநுட்டைத் தீரும்
இதற்கெல்லாம் பத்தியமில்லை மேற்சொல்லியதினுசகளை பழம்விழுக்
காடு போட்டுக்கொள்ளவும்.

அரோசியத்திற்கு.

பொரித்தசீரகம் பலம்-க எலம்பலமரை இலைகளைக் கியாழஞ்
செய்து சீனிகலந்துசாப்பிட அரோசியத்தீரும்.

வயிற்றுவுவலிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

சூரணப் படலம்.

அதாவது கற்பவகை வேர்வகைகளால் சூரணஞ்செய்துசர்க்க
ரைகலந்து சாப்பிடுவதால் சூரணப்படலமென பெயர்பெற்றது.

வீருத்தம்.

கூறுள் சூரணங் குறிக்குறுதிறமைகேள்
தேயுமாபுனி தெளியவெடுத்துமே
ஆறம்பண்டிதர் கரியவழித்தியம்
கோறுஞ்ஞாரசங் கிராமீதாருமே.

வேறு.

சொல்லுவேன் சூரணத்தின் வயந்மார்க்களு
சுறுக்கமாய் மாளிடர்க ளறியவேண்டி.
புல்லுவேன் வயதுதான் திங்களாறி
பூட்டினார் லோகத்து மாத்தர்க்காக
வெல்லுவே விதுவறிந்து பிணியாளர்க்கு
விரும்பியே வளித்தமது கொடுப்பாரானால்
அல்லவே நோயேது கோளாதேது
அப்பனே விதுவறிந்து செய்துபாரே.

இங்கத்திரத்தத்தில் கூறிப்படி ச. தினங்களுக்குமேல் ஞானங்களைப் பிரபோகிக்கலாகாது புத்தனுல்கிணிராது ௩ - மாதத்திற்குப் படவேசுபிரபோகிக்கவேண்டிய பெரும்பாலும் சித்தர்கள் கூடியவண்ணம் பிரகன்றிரட்டங்கும் வயித்தியநுக்குபிரோயாஸிக்கும் இப்பாடலை நற்சாட்சிபாகக் கூறப்பட்டது இவ்விதிகளை மிகுவதால் பீணியாளர் சது கே. ய்மோதாமல் பண்டிதன் பேசில்குற்றம்சாற்றலாயிற்று அனையால் இச்செய்கையை பண்டிதன் பெருமபாலும் அபியயவேண்டுபவனுன் கிரத்தகர்த்தா தாத்தபிரியம் சொல்லலாயிற்று.

ஏலம் அநிமதூரம் தாமரைக்கிறந்து நிலவேம்புமுத்தக்காசுவில் வலவர் கோஷ்டம் சந்தனம் வாய்விளங்கம் சடாமாளுசில் தண்ணீர் விட்டாண்கிறந்து அசுவகெத்திக்கிறந்து நிலப்பனைக்கிறந்து ஏலம்நன்னாரிவேர் முத்திரிப்பழம் வலங்கம் முத்தக்காத்தானவேர் செஞ்சுவேர் திரிகடுகு தாமிரச்சப்பத்திரி செத்தற்கிறந்து கருஞ்சேகம்நற்சேகம் சாதிக்காய் செல்லிப்பருப்பு கச்சோலம் காட்டுச்சேகம் தக்கோலம் வகைக்குபலம்-௨ குங்குமப்பூ கோரோசனை சர்ப்பூம் வகைக்கு பலம்-௨ இவைகளைப்பொடித்து அசற்குசிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன் றுக்குத் திரிகடுகுபிரமாணஞ் சாப்பிட்டேவர சத்தி அரோசியம் செஞ் செரிவு கைகால்வாழிற வரிவு தேகபடபடப்பு அஸ்தி வெட்டைவாத பித்த பாண்டுநீரும்

ஏலம் திரிகடுகு அநிமதூரம் சந்தனம் தக்கோலம் சிறுநாகப்பூ கொத்தமல்லி கோஷ்டம் புதிவீடயம் முத்தக்காசு சடாமாளுசில் சிறுதேக்குமஞ்சள் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் தாமரைவாய்பம் கூகைரீர் செங்கழுரீர்க்கிறந்து செல்லிவற்றல் பேரிச்சம்பழம் முத்திரிப்பழம் மாமஞ்சள் தாமிரசப்பத்திரி செத்திச்சருக்கரை கருங்காவி ப்பட்டை வேப்பம்பட்டை சேகம் அசுவகெத்தி கர்ப்பூம் சாரண வேர் இந்துப்பு நிலப்பனைக்கிறந்து இவைகளை ஒர்கிறையாப்ச் குரணித்து செத்தேன் சர்க்கரைபுகொள்ள பிரமேகம் முததிரங்கிராசனம் பாண்டு சேரகைகாமலை பழஞ்சார்பித்தம் இரும்பு பீனிசுத்திரும்.

ஏலம்வலங்கம் மஞ்சள் அநிமதூரம் திரிகடுகுதிப்பித்திரலம் செவியம் சித்தரத்தை சந்தனத்துள் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு தகரம் வால்விளகு முத்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் தாமரைக்கிறந்து மல்லி செல்லிவற்றல் செற்பொரி பருந்திவிளைப்பருப்புமா துளவேர் பட்டை வில்வவேர் சந்தனம் நிலப்பனைக்கிறந்து நன்னாரிவேர் முத்தக்காசு சித்திச்சருக்கரை இவைகளை ஒர்கிறையாபிடித்து குரணித்து அதற்குசிகர் சீனிகுட்டி வேளைஒன் றுக்குத் திரிகடுகு பிரமாணம் மாதுளம் பழச்சாற்றிற்கொள்ள செரிவு திரத்தகர்விழதல்தாபசே

பம் ரகதி 7 த்தம் தலைகோர் அஸ்திசரம் வாயுவிஷசரம் சகோஇ நுமல்
உப்பிசம கொஞ்செரிந்திரும்

லவங்கப்பலம்-க மிளகுபலம்-உ சிறுநாகப்பூ தாளிச்சப்பத்திரி
பலம்-அ கூரைபேர்பலம்-சுசு சுக்குபலம்-கூஉ வெல்லம் பலம்-சுசு இ
லைகளைமீட்டித் துள் குரணஞ்செய்து அகற்றுகிறார் சீனிகலந்து வேளை
ஒன்றுக்கு திரிகடிப் பிரமாணங்கொள்ள பித்தம் வாகவாயு கிரந்தி
ரணம் அரிகொந்தி பேசுகிறதல் சொரிசிறந்து சிலவிஷகடிசன் பெரும்
பாடு எலும்புநுக்கிறீரும ஏலம் நற்சீரகம் லவங்கம் மரமஞ்சள் விஸா
மிரட்சவேர் காரோலரிசி கடுக்காய் முத்தக்காக கெற்பொரிசிறுநாக
ப்பூ பெருங்காயம் ஒர்ஈறையாய் குரணித்துத்திரிகடிப் பிரமாணம்
தேன் கொப்பிறகொள்ள அரோசிபம் வாந்திபொருமல்திரும்

ஏலம் கிப்பிலிகிறும்பு சடாமாஞ்சில் முத்தக்காக பேரித்து வெ
ட்டியேர் கொத்தமல்லி சந்தணம் லவங்கப்பட்டை அதிமதும்தாம
ரைக்கிறந்து முந்திரிப்பழம் செய்கழுளீர்க்கிறந்து தவாச்செரி சாதிக்
காய் கொரிசிறுநாக மூக்குருட்டை கோஷ்டம் அமுக்குறுக் கிழங்கு
நிலப்பனைக்கிறந்து இலவம்பிசின் ஒர்கிறையாய்ச் குரணித்து சபன்
சீனிகலந்து திரிகடிசெய் தேனிற்செய்கள மேகர்வாந்தி அரோசிபம்
தாதுஷ்டி விபர்வை பித்தம்சோகை மலக்கட்டுத்திரும்.

தாளிச்சப்பத்திரிச்சுரணம்.

தாளிச்சப்பத்திரி கழஞ்ச-சல திரிகடுகு திரிபலசீரகம் கருஞ்சீ
ரகம் ஏலமராதிகாய் சாதிப்பத்திரி கிறும்பு சிறுநேக்கு அதிமது
ரம் சிறுநாகப்பூ லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி செவியம் வாய்வி
ளங்கம் சித்தரத்தை வால்பிளகு நும குறுசாணிஓமம் கோஷ்டம்
கோரோசனை தேசாவரம் அக்ரொகாரம் கொத்தமல்லி முந்திரிப்ப
ழம் பேரிச்சம்பழம் கூசைகோ நிலப்பனைக்கிறந்து அமுக்குறுக்கிறந்து
முத்தக்காக விஸாமிச்சவேர் வெட்டியேர் தூதுவேளை கண்டங்கத்தி
ரிவேர் கெய்தற்கிறந்து கெற்பொரி வகைக்குக்கழஞ்ச-க இவைகளை
ரவிபிலுலர்த்தி யிடித்துவடிசுட்டி சீனிகழஞ்ச-சல கூட்டியேளை ஒன்
றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் தேன இஞ்சிச்சாறு மாதளம்பழச் சாற்
றிற்கொள்ள காமாலை கரம் வாந்தி அரோசிபம் கொஞ்செரிவு தேக
ளரிவுருமம் பித்தவெட்டை தாதுஷ்டம் புகைச்சல் கண்மயக்கம்
புண்டிவகு கரப்பன் கெந்ததாளி குலைகுட்டம் வாயுநிரும்.

தாளிச்சப்பத்திரி பலம்-ல திரிகடுகு திரிபலாதி கோஷ்டம் அக்
கிராகாரம் அத்தித்திப்பிசீ சீரகம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் கிறு
மாயு ஏலம்ராதிகாய் சாதிப்பத்திரி சடாமாஞ்சில் சோம்பு வால்பிள
கு லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க இடித்துச்சுரணித்து அதற்கு

நிகர் சருங்கரை கூட்டிக்கொள்ள கூபம்சாசம்சுன அல்திரம் அல்தி வெட்டை தாகம் நெஞ்சப்புண் பித்தவெட்டை பித்தபாண்டுஹுணி அரோசியம் பொருமல் விக்கல் கைகாலெரிவு காத்தல்திரும்.

தாளிச்சப்பத்திரி திரிகடுகு கிரும்பு தலம் லவங்கப்பட்டை அதிமதாரம கோஷ்டம் சீரகம் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் சிறுநீரகத்து ஓநிறையாய் சூரணித்து அசற்குரிகர் சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம்தாகம் அரோசியந்திரும்.

மேகராசாங்கச்சூரணம்.

வெட்டிலேவர் சீரகம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிரம்பு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல் நிலப்பனைக்கிழங்கு அரோணகம் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் குங்குமப்பூ கோரோசனை சிறுநீரகப்பூ தாமரைவளயம் அதின்றுது பச்சைகர்ப்பூரம் சந்தனம் திரிகடுகு அதிமதாரம் நெற்பொரி அமுக்குறுக்கிழங்கு கற்கடகர்ச்சிக்கி தக்கோலம் குமுகம்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௨ இடித்துச்சூரணித்து அதற்குங்கர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமானம் ஆனின் வெண்ணையில் மண்டலங்கொள்ள கைகாலெரிவு எலுமபு நுதல் நீர்த் தாமவழி மோர்போபிறத்துகல் பிரமியம் நீர்ச்சிறுப்புக்கல்லடைப்பு நீர்த்தாரை வரிவு தேகவாட்சி உட்சரம் கூபமதிரும்.

காந்தைச்சூரணம்.

திரிகடுகு திரிபலை லரம்பு இந்துப்பு வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் ஒமம்சம் மரமஞ்சள் திப்பிலிழலம் சாதிக்காய் சண்பகப்பூ தாளிச்சப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதிமதார்சாதிப்பத்திரி காரகோலிசெனியம் வாய்வினங்கம் ஸுனைத்திப்பிலி ஓநிறையாய் லெதுப்பிச்சூரணித்து அசற்குரிகர்காந்தைச் சூரணஞ்சேர்க்கு வேளைக்கு திரிகடிப்பிரமானம் ஆனின்மையில் பந்தித்து ரசபற்பம் வைத்துணை கிரந்திரலை அரைபாப்பு பவுத்திரம் மோலூரல் பற்று வெள்ளைபட்டாசல் சொரிகரப்பன் வெடிகரப்பன் கண்ணப்பற்றுமோரணிப்புற்று தொடைவாளை பிளவை எலிக்கிறும்.

திராட்சிசூரணம்.

முந்திரிப்பழம் திப்பிலிழலம் திரிகடுகு செங்குழலீர்க் கிழங்கு வெட்டிலேவர் சந்தனம்விளாமிச்சுதக்கோலம் அதிமதாரமுத்தக்காசு வில்வப்பூ ஏலம்மல்லி திரிபலைநெற்பொரி பேரிச்சம்பழம் பச்சைகர்ப்பூரம் சந்தனம் இலவங்கப்பத்திரி சிறுநீரகப்பூ கூகைநீர்இவைகளை ஓநிறையாய்விடத்து சூரணஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமானம் சாப்பிட்டுவர பித்தம் கைகால் லவநெரிவு இரத்தாதித்தம் சத்திசிறுசிறுப்பு பித்தபாண்டு காத்திரும்.

கூழ்பாண்டர் குரணம்.

ஒரு பெரும்பூசலிக்காயைக்கீழ் குடல்பேற்றி எல்லைக்கி அரித்து
 மிட்டியிலையனிததுப்பிழிந்து எட்டி யிலைட்டு ஆவின்கெய் தெளித்து
 சிவக்கவலுத்தித்த குரணத்துடன் கடுக்காய்தான்றிக்காய்திரிகடுகு
 அதிராதுமம் எல்லவவகம் சண்பகப்பூகல்மதம் சீரகமவனைக்கு
 ருடாக வெதுப்பிப்பொடித்த குரணத்தையும் ஒன் றுய்கலந்த அதற்கு
 ஈகா சினிகலந்து வேலைஒன் றுக்குத் திரிகடி ப்பிரமணாநகோளமே
 சபபவததொம்மலம் ஒத்திரப்பாளை சிருச்சனைப்பெருமபாடுவெள்ளை
 கடுப்பு எரிப்பு மேககாவகை கல்லைப்பு ரீசடைப்புத்திரும்.

இக்கிலாந்திக்குரணம்.

பெருங்காயம் வரம்பு சுட்டசரி பாதுளாவேய் ஓயம்மல்லிகோஷ்
 டம் பொருசுட்டைவேர் செவ்வாய்ச்சித்திவதுகோட்டாகாமத்தை
 சூழலெனும் கொடிவேலிவேர் பஞ்சவனம் செவிமம் ஆனைத்திப்
 பிவி திரிகடுகு சிப்பிலிழைல் சீரகம் வாய்க்கிளநகமது நசாணி ஓயம்சுந
 னோப்பிடு ஒர்ஈறையாய் குரணித்து திரிகடி ப்பிரமணம் வெந்ரீற்
 கொள்ள அக்கினிமத்தம் வாய்க்ருறல் வாந்தி வெள்ளோக்காலம்விக்
 கல்திரும்.

அக்கினிக்குரணம்.

கொடிவேலிவேர் திரிகடுகு ஓயம் சிறதேக்கு ஆனைத்திப்பிவி
 கோஷ்டம் இந்துப்பு வகைக்குபலம்-க காமம்வரம்பு சுட்டசரி வகை
 க்குப்பலம் கடுகுபலம்-உ ஒர்ஈறையாய் குரணித்து அதற்குசிகர்
 சினிகலந்து திரிகடி ப்பிரமணம் வெந்ரீற்கொள்ள அஜீரணம் மந்
 தம் பொருமல் கிராணிநிரும் பத்தியமிக்கல்.

மேடக்குரணம்

வெள்ளாட்டு உதவலைநீரைப்பிரைத்து வலுத்திடித்து வடிசட்டி
 னர் குரணம் பலம்-உ குங்குமப்பூ கோரோசனை திப்பிலிழைல் ஓயம்
 அரதவைசீரகம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு நக்கிசெய்த மனோசிகை கொற்
 பொரி கொஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க வெதுப்பிப் பொடித்து இந்
 வகைக்குரணத்தையும் ஒன் றுய்கலந்து திரிகடி ப்பிரமணம் ஆனை
 நெய்யில் மண்டலங்கொள்ள சிலேத்துகோய் கசு-ம திரும்.

சீரகக்குரணம்

நாலுபலம் சீரகத்தை இஞ்சிச்சாற்றி லொருகா-ருறவைத்தஉல
 ர்த்தி அப்பால் ருசுபுரம்சைச்சாற்றி லொருகா-ருறவைத்து உலர்க்
 திச்சொண்டு எலாதிப்பிடு கோஷ்டம் தெல்லிற்றல் கொற்பொரி
 னிவ்வப்பர நதோடு வகைக்கு கிராகனிடை-உ இவையெல்லாம் பொ
 டித்து அசற்குசிகர் சினிகலந்து வேலைஒன் றுக்கு திரிகடி ப்பிரமணஞ்
 ச-ப்பிட்டிவா தித்தம் அரோபம் பித்தவாயு க்ருகிதுப்புணஷ்ணம்
 வாய்காற்றம் உருவருப்புத்திரும்.

தாளிசப்பத்திரி பலம் க திரிகரு திரிபலாதி எனம் கொம்பு சாதிப்பத்திரி வகைக்குபலம்-௨ குணித்த சீனிபலம்-௩ கூட்டித் திரிகு ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மூலக்கடுப்பு இரத்தக்கடுப்பு வெ ள்ஹைவெட்டை நீர்க்கட்டு கல்லடைப்புத்தீரும்.

நிலவாகைச் சூணம்.

நிலவாகைசூணம் சுக்குமிளகு வாய்விளங்கம் ஓமம் வகைக்குப் பலம்-௧ ருபிலுந்தியிடித்து சர்க்கரைசமன்கலந்து திரிகுப் பிரமா ணம் சாப்பிட்டுவர வாயுபித்தம் ஊஷணம்பொருமல் கபம் விக்கல் வார்த்திரும்.

நிலவாகைமூலம்-யி மிளகுநெக்காய் தான்றிக்காய் சேகம் வா லுஞ்நவயிரிசி சிறுநாகப்பூ ஏலம் இலவங்கப்பட்டை கருகுரோணி சிவகை தாளிசப்பத்திரி சாதிக்காய்கொம்பு திப்பிலி ரெனியம் இங் துப்பு கூகைநீர் சுக்குபலம்-வ இம் சூர்சூணஞ்செய்து அத்தரூபாதி சீனிவந்து திரிகு செய்சேனிறகொள்ள மேகச்சேரி சிவந்து பித் தம் வாய்நூல் கார்த்திரி சிலைஷ்வரவாயு வாயுத்திரட்சிதீரும்.

இரண்டு அமிர்தாநிச்சூணம்.

ஏலம்லவங்கம் அதிமதாம்நற்றிரகம் கருஞ்சீரகம் மகரப்பூ குறா சாணிஓமம் வால்மிளகு திப்பிலி வாய்விளங்கம் குஞ்சுமப்பூ சடாமா ள்சில் மஞ்சிட்டி கருகுரோகணி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் கிராப்பு வகவாசி சித்திராக்கை சித்திராமூலம் நிலவாகை இவைகளை ஓர்நிறை யாய்ச் சூணஞ்செய்து அசுந்தரீர் சீனிகூட்டி திரிகுப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர கைகாலுநீர்சால் உன்னருக்கி எலுப்புருக்கி பிரமியம் கரப்பனாஸலம் வாதாபித்தம் ஊஷணவாயு முதலான சகவாயுபுத் திர்ந்து திபனமுண்டாகும் தேசங்குளிரும்.

பஞ்சாலவணச் சூணம்.

பஞ்சாலவணம் எவாசாரம் சத்திசாரம் அரமதாகம்மரபஞ்சள் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் மஞ்சள் முள்ளிவேர கண்டங்கத்திரிவேர் கோஷ்டம் முத்தக்காச சிமதேங்கு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்கருகுதிரி பலை அத்திதிப்பிலி வாய்விளங்கம் பெருங்காயம் சொடிவேலிலேர் அதிசீடயம் ரெனியம் பங்கம் பாலைவேர் பெருமாத் துப் பட்டை வெட்பாலையிரிசி இவைகளை ஓர்நிறைமாயிடித்துச் சூணஞ்செய்து அசுந்தரூபாதிசீனிவந்து செய்யிறகொள்ள அசிரோணபேதிக்கோணி வாயால் வார்தி சூலசீதகம் பாண்டு காமாலை சுவாரசாசம் கூடியம் திமிர்வாயுமூலத்திரும்.

சரத்தவாதிசூணம்.

சித்திராமூலம் திப்பிலிமூலம் மிளகுமூலம் நற்சீரகம்பொன்முசட் டையேர் பெருங்காயம் சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம் இர்தப்பு ஓர் நிறையாயிடித்து சூணித்துத் திரிகுத்தேன் சீனியிறகொள்ள அக் கினிமந்தர் அதிசாரஞ்சூணம் பித்தத்திரும்.

அவகெத்திருநாம்.

ஆவின் பாலிவித்தர் சுத்திசெய்க அமுக்குறவேர்பலம்-உ சுக்ரு ஏலம் கூகைநீர் வகைக்குபலம்-சுற கிராப்பு சிறகாசுப்பூ பலம்-உ திப்பிலிபலம்-அ மிளகுபலம்-ச இவைகளையிடித்து முண்ணஞ்செய்து சீனிபலம்-ச கூட்டி தேன் இஞ்சிசுந்நிற்கொள்ள மந்தவாபு வயிற் றவலி அரோசிபம் வாதுமித்தம் உப்சைம் நெஞ்செரிவுவாந்தி கூதபம் சகி இருமத்திரும்.

லவங்கம்பலம்-க சிறகாசுப்பூபலம்-உ ஏலம்பலம்-அ மிளகுபலம்-அ திப்பிலிபலம்-கசு சுக்குபலம்-உசு சுத்திசெய்க அவகெத்திபலம்-கச- இடிந்து முண்ணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகலந்து வேலை ஒன் றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் ஆவினபால் கெய்திற் கொள்ள மேகம் அஸ்திசுரம் ஆஸ்திவெட்டை சவாசம் சகிபாண்டு மேகஊறத்திரும்

சுத்திசெய்த அமுக்குறமுந்நாணம் விரகனிடை-சச ஒமத்தைப் பொடித்து உமிபோக்கிபொடித்தவடி கட்டி னுண்ணம் விரகனிடை-உ உ கிராப்பு விரகனிடை-க சிறகாசுப்பூ விரகனிடை-உ ஏலம் விரகனிடை-ச மிளகுவிவகனிடை-அ இவைவகைப்பொடித்து வடி கட்டி னுண்ணத்தைப் ஒன்றுயக்கலந்து வேலை ஒன்றுக்குத் திரிகடி-பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பிரமேகம்வெட்டை முததிரக் கிருச்சமை திரும் இவைகளைவல மிச்சாபத்தியம்.

சரிசகிராணம்

கந்தகாய்மிளகு சேஷ்டம் ஒமம்மரமுந்நான் கடுக்காய்ப்பூநுஞ் சிரா-சடாமாஞ்சில திப்பிலிமூலம் கிரம்பு தாவிசப்பத்திரிதிப்பிலி ஏலம் கசு கெல்லிப்பநப்பு சிரகம் அகிமதூர் மல்லி வாய்கிணங்கம் முக்குநுண்டி வர் ஒர்நிறையாய் ரவிரஞ்சலந்ததி முண்ணித்து அதற்கு நிகர பொற்றலைக்கரிபாண் முண்ணஞ்செய்துத் திரிலோககொந்தூரம் மண்ணேசெநூரம் வைத்து வேலைஒன்றுக்குத் திரிகடி ப பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பாண்டுகாமலை சோகைதிரும்.

வல்லாரை முண்ணம்.

வல்லாரையைப் பாலித்தலர்ச்சி இடித்துவடிக்கொண்ட முண்ணம் பலம்-உ கிராப்பு பலம்-சுதிக்காய் சாதிப்பசுதி மாசக்காய் தாவி சப்பத்திரி திரிபலாதி வகைக்குபலம்-உ வெநப்பிப் பொடித்து ஒன் றுயக்கலந்து சந்நகரை சமன்சலந்து திரிகடிப் பிரமாணம் கெய்தில் கொள்ள மேகம்வெட்டை முததிர உடம்பெரிவு திர்த்து தேகம் முனிபுர

வயித்தியசாரசங்கிரகம். சங்க

சந்தனச் சூரணம்.

சந்தனம் கோஷ்டம் கன்னுரிவேர் கடுகுரோசணி கர்ப்பூரம்சீர் தரநுக்கரை முத்தக்காசா ஞ்சுள் இலுப்பைப்பூ முந்திரிப்பழம் அதிமதூரம் பூலாக்கிழங்கு ஏலம் தாமரைச்சுழங்கு கெய்தற்கிழங்கு மரமஞ்சள் விலாமிச்சவேர் கெல்லிவற்றல் இவைகளை ஓர்நிறையாய் சூரணித்து அதற்குநிகர சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப் பிரமாணம் வெண்ணிலாவது ஆயின்பாலிலாவதுகொள்ள சீதம் ரத்தம்நிமூதல் வாயிலி ரத்தங்கக்கல் முதலானமேகம இருபத்தொன்றுந்நீரும்.

கர்ப்பூரச்சூரணம்.

கர்ப்பூரம் கோஷ்டம் சாத்திரவேதிகல்சார் சாதிக்காய் கிரும்பு சடாமாஞ்சில் ஏலம்குஞ்சுமப்பூ சந்தனம் நந்திரமம்மல்லி அமுக்குறுக்கிழங்கு சீர்திச்சருக்கரை முந்திரிகை பேரீத்து சலாசத்தகெருஞ்சி வேர் விளாவினர நீர்முள்ளிவினர இலவங்கிசின் முத்தக்காச விலாமிச்சவேர் இத்துப்பு வெங்காரம் ஆவாரையரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் சிறுநாகப்பூ விலப்பனைக்கிழங்கு கஞ்சர்க்கோரை செஞ்சந்தனம்தக்கோலம் அதிமதூரம் வால்பிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணந்தே விலாவது கெய்யிலாவதுகொள்ள நீர்க்கடுப்பு எரிஅநீரிழிவு மேககாங்கை நீரடைப்பு பாண்டுகாமாலை கண்காலெரிவு எரந்தாகம்நீரும்.

அமிர்தசஞ்சிவிச்சூரணம்.

சீர்திச்சர்க்கரை பலம்-க முந்திரிப்பழம் தக்கோலம்கோஷ்டம் அதிமதூரம் திரிகடுகு கெல்லிவற்றல் பூஞ்சாந்துப்பட்டை அமுக்குறுக்கிழங்கு ஏலம் பூனைக்காலினித்து குடன்சீரகம் குஞ்சுமப்பட்டை சாதிக்காய் அரோணுசம் சிறுகாகப்பூ தானிசபத்திரி இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வடிசட்டின சூரணபலம்-க நீர்வள்ளிக் கிழங்கு விராகனிடை-ரு விலப்பனைக்கிழங்கு விராகனிடை-ரு விலாமிச்சவேர் கெருஞ்சிவித்து வெட்டி வேர் தாமரைக்கிழங்கு அல்லிம்மிறங்குவனகக்கு விராகனிடை-உ இவைகளையிடித்து வடிசொண்ட சூரணத்தை யும் ஒன்றுக்கலந்து திரிகடிப் பிரமாணம் ஆயின்பெயிற்கொள்ள நீர்க்கடுப்பு எரிவு அடைப்பு முத்திரப்பாலை கைராக் கார்தல் எலும்பு நுர்மி பெரும்பாநீரும் இதுவென்கொ மிச்சாபந்தியம்.

சீர்திசுருக்கரை பலம்-க சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வாழ்மின கு
ஏலம் கிராமப்பு கசகரா தானிசப்பத்திரி மாசக்காய் இவைகளை ஒர்கி
நையாடித்து வடி கொண்டருளாம் பலம்-க சீனிபலம்-சு ஒன்றாய்
கலந்து திரிகடிபிரமாணத்தில் வாலைசசெந்தூரம் வைத்து நெய்பிற்
கொள்ள மேகநீர்பிரமேகம் பிரமியம் அஸ்திசுரம் வெட்டை மூலகூடு
பித்தம் கைகாலெரிவு மேகவூர்திரும்.

கொடி வேலிசூரணம்.

கொடிவேலிவேர் புங்கம்வேர் ஆபிஷிப்பபட்டை இவைகளின்
சூரணம் வகைக்குபலம்-க கடுக்காய்ச்சுக்கு திப்பிலி கடுகு கரியசீரகம்
வகைக்குபலம்-௨ இவைகளை வெதுப்பி சூரணித்து ஒன்றாய்க் கலந்து
வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள வரதவாயு
பட்சவாதத்திரும்.

மதுராதிசூரணம்.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் அங்கிராகாரம் விலாமிர்கவேர் தக்கோ
லம் ஏலம் சிறகாசப்பு மல்லிகிரம்பு சிவாதேசகுமினகு திரிபலைகை
நீர் முத்தக்காச திப்பிலிவங்கம் லவங்கப்பத்திரி நன்னூரிவேர் பரு
த்திலிசைப்பருப்பு நெற்பொரி நந்திரகம் வகைக்கு விராகனிகை-௨
வெதுப்பிபொடித்து தானிசப்பத்திரி சூரணம் விராகனிகை-ச சீனி
பலம்-ச கூட்டி திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம் அரோசி
யம் நெஞ்செரிவு கிழகியப்பு வரத்திரும்.

வர்கிரவல்லிசூரணம்.

திரிகடுகு திரிபலை கல்லுப்பு ஏலம் லவங்கம் சிற்றாதிகைதிப்பிலி
மூலம் கருஞ்சீரகம் நந்திரகம் பாங்கிபட்டை அங்கிராகாரம் இந்து
ப்பு கிராமப்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அழுக்குறுக்கிழங்கு வகைக்கு
கழஞ்சு-ச கடுகுரோகணி வெங்காரம் ஒயம் வகைக்குகழஞ்சு-௨ நவா
சராரம் கல்மதம் வகைக்குகழஞ்சு-௧ இவைகளையெடித்து சூரணம்பாதி
யும் சீனிபாதிபுங் கலந்து திரிகடிபிரமாணம் தேன் நெய் பாசிற்
கொள்ள சபரவாயு குண்டம் காசு கபம் பித்தம் ஊட்டணம் வெட்
டை அபாவவாயுதிரு.

மகாலாதிசூரணம்-முற்றிறறு.

படி சேன்விட்டு மிசர்மித்துக்கொண்டு வேலை ஒன்றுக்குப் பன்னக் காப்போமானம் மண்டலங்கொண்டால் நீரிழிவு நீர்க்கட்டுப்பு இறவு வடிதல் மேலினைப்பு சித்தபிரமை வெட்டைவெடி துடிசலக்கழிச்சல் மூலப்பாண்டு காமாலை சோகைகாசம் உறைமாந்தம் குன்மம் குஷ்டம் சிண்புருக்கி கிருகிருப்பு சபாஸவாயுகண்டர்குலை அண்டவரபு கன்னபுற்று மகோதரம் விக்கல் அதிசாரந்திரும்.

நா. ௨. ௪. ௪. பலத்து தாதுபுஷ்டிபுண்டாகும்பத்தியமிக்கை ஆனல் அவபந்தியம் பழையதாகாது.

பாங்கியப்பட்டை அழுக்கு முக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-௮ நிலப் பனைக்கிழங்கு பலம்-௫ கண்ணீர்விட்டான்கிழங்குபலம்-௨ நன்னூரி வேர் சங்கமவேர் திரிசுரு திரிபலை லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத் திரி சிறுநாசப்பு வாய்விளங்கம் மல்லிகாருள்சிரகம் நந்திரகம் ஒமம் குறுசாணி அசுந்தை சந்தனம் சி.மதேக்கு கண்டங்கதிரிவேர்கொ ப்பலை வெவர் விலாமிர்சுவேர் தந்திகாலம் வால்விளகு முந்திரிகை பேரிந்து வெட்டாலைபரிசி நாமனைக்கிழங்கு சாதிக்காய்ச்சிரம்பு பத் திரி கரிவேப்பலை வகைக்குப்பலம்-௬ குங்குமப்பூ கோரோனைபச் சைகர்ப்பூம் வகைக்குசுமஞ்ச-௬ இவைபெல்லாம் மலியிலுலர்த்தி இடித்துச் சூனாஞ்செய்வு முன்போற் பிட்டவித்துலர்த்தி ஆவின் பால்படி காலில் சிளிகாதுசேர்போட்டுப் பாடுசெய்து அப்பால் கெய்ப்படி-௨ கூடவிட்டுக்கிண்டி ஒன்றுய்க்கெடுத்துவிட்டு சீமேழிமறக்கி றை சூனைத்தைத் துவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு தேன்படி-௨ விட்டுப் பிறைகளுக்கொண்டு வேலைஒன்றுக்குக் கொட்டைப் பாக்குப் பிர மானம் ஒருமண்டலங்கொள்ள கிரந்தி ௨௦ கண்டமாலைவாயுவாதம் சீமேழியம் சிங்கப்பற்று சிலைந்மரோகம் கா-ம் திரும்.

கெந்தராபனம்.

திரிசுரு கிராமிரீ எலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதி க்காய் நாலிப்பத்திரி சிறுநாசப்பு விலாமிர்சுவேர் ஒமம் சிரகம் குறுசாணிலம் சித்தரத்தை நித்திராமலம் திப்பிலிமூலம் பூலாக்கிழ ற்கு ஆனைத்திப்பிலி கருந்திரகம் கூகைநீர் முந்திரிகை சந்தனம்தக் கோலம் அசிமறாரம் முத்தக்காச சடமாஞ்சி மல்லிபேர்ச்சம்பழம் திரிபலை சாதிப்பத்திரி வெட்டிவோ குங்குமப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு அசுவகெத்துக்கிழங்கு கெருஞ்சி நீர்முச்சி பூனைக்காணி இவைகளின் வித்து வகைக்கு விளக்கினை-௪ பாங்கியப்பட்டை-௨௮ இவைகளைத் தனித்தனியே இடித்துவடிசுட்டி யிடைப்படி ஒன்றுய்க்கலந்துமுன் போற் பிட்டவித்துலர்த்தி எழுபதுபலச்சீனியை ஆறுபடிதண்ணீர் விட்டான்கிழங்குச் சாற்றிந்கரைத்துக் காச்சி பாடுபதத்தில் ஒரு படி ஆவின்செய்யில் சுத்திசெய்த தாதுபலக்கெந்தகத்தை போட்டு

கரையங்காய்ச்சி பாகில் விட்டுக்கிண்டி. நீர்வற்றினதின் பேரினத்தி
அதில் நுணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினசின்டி தேன்படி-க கூட
விட்டுப்பிசைத்து சலசக்திலடைத்து நெல்லுக்குள் பத்துரான்வைத்
தெடுத்து கழற்காய்பிரமானம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாய்கொள்ள
வாதம்எண்பது பித்தம்நாற்பது கிருச்சனமஆறு குலை பதினெட்டு
சோகை கூபம் வேகம் அக்கிரமித்தந்திரம்.

கதலிரசாயனம்.

கோஷ்டம்பலம்-௧ கண்டதிப்பிவிசுத்து சாதிக்காய்கிராம்புசீர
கம் மிளகாணை சங்கம்வேர் வகைச்சுபலம்-௨ இவைகளை யிடித்து
வடிகட்டி முன்போல் பிட்டவித்துலத்தி இரண்டுபடி ஆவின்பா
லில் நூறுகதலிப்பறத்தையும் பத்துபலர்வினியையும் கரைத்துக்கா
ச்சி பாதுபதத்தில் ஒருபடி ஆவினெய்விட்டுக் கிண்டிக்கொடுத்து
நீர்வற்றினதன்பேரில் கிரேபிறக்கிச் சூணத்தை தூவிக்கிண்டி ஆ
றினசின்டி காற்படி தேன்விட்டுப் பிசைத்துவைத்துகொண்டுவேளை
ஒன்றுக்குக் கொட்டைபார்க்கு பிரமாணத்தில் வங்கபற்பம் சசபற்
பம் வைத்துச்சாப்பிட பெரும்பாடு எல்லாருக்கி பிரமேகம் குலை
அரைப்படி கிரத்தி அஸ்திசரம் அஸ்திவெட்டை ஊஷணம் எரிவு
காச்சல் சிரந்து சொரிகரப்பன் மேகஹரல் கிராணிமுலச்சுடு இளை
ப்பு இருமல் நீரிழிவுகிராநந்திரம்.

இஞ்சிசாயனம்

அரைப்படி எதுபிச்சம்பறச்சாத்தில் இத்துப்பைக் கரைத்து
அதில்மேற்றேஸ்ரீ பண்பிபாலரித்த உஸ்திபலம்-௩ போட்டு-௩
நாளுந் வைத்துலத்தி இடித்துவடிகட்டின நுணத்தையும் திரிகடு
கு திரிபல சீரகம் சதுக்குப்பை மகரபூ அநிமநரம் அரிவிடயம்
மல்லிஓமம் கற்கடசாசிங்க தாஸிசபத்திரி சோமனுப்பு பொட்டிலு
ப்பு வவங்கம் வவங்கப்பத்திரி சன்னவவங்கப்பட்டை வகைக்குப்
பலம்-௪ கோஷ்டம் அச்சொகாரம் பெரும்பாயம் வகைக்குப் பலம்
அரிக்கால் பாங்கிப்பட்டை கொடியேலி வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்
பலம் மாகாணி இவைகளைவெதுப்பி இடித்து வடிகட்டின சூணத்
தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் தேன் ஆவினெய் வகைக்குபடி-௪
விதம்விட்டு நன்றாய்ப்பிசைத்து வைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய்ப்
பிரமானம் மண்டலம் கொள்ள அஷ்டருண்மம் நெஞ்செரிவு வாற்றி
குடற்புட்டல் கடுக்கல்கழிச்சல் வயிற்றிசைச்சல் மண்டைக்குத்து
பித்தபடபடப்பு வாய்நேறல் கிலாக்குத்து குத்திரவாய் செயி
மை அரைசோறுபோற் சத்திநல் அபானச்சடுப்பு பொருமல்கை ௩
லோய்த்தந்திரம்.

பாங்கிப்பபட்டை ஊராட்சிடை-க சதிரிகதிது சற்றுச்சமம் ஓயம்
 குறாணி ஓயம் திரிபில் சிற்றாத்தா பேரத்தா செயியம் வாய்நி
 னகு கோட்டம் மல்லி சாசா சடாமாத்திச் சிறம் | சாதிக்காய்
 இலவங்கப்பட்டை இலவங்கப்பத்திரி தாவிசா த்திரி திப்பிலி ஓயம்
 வலைக்கு விசாசனிடை கச்சமம் ஓயம் வலைக்கு விசாசனிடை-உ
 கொடிவேலி மன்னுரிசாந்து இலவகரி ன்வேர் சம்பலாகிநாந்து ஆய
 சி குறக்கிநாந்து வலைக்கு விசாசனிடை-க இலவகரிசமிய ஓயம் திரி
 காலையடைக்காற்பு ஆவின் கொய்க்கில்-க விசாசனிடைசரிசாநாது
 தாசி இலவகரிசமியன் | ஆதிச் சூரநாசாந் தாவிச்சிண்டி ஆய்ந
 யின் திதன்படி-வ விட்ப்பிசாந்து வலைத்தார்கொண்டு வேலோதன்
 அககு வலகொட்டைபாக்கு பிரமாநன் பாப்பிட்டிவா மேசவா
 வாபுத்திசுத்திதும் உப்பைச்சுட்டி வரிப்புதை தன்னவம்.

மனநிலை மாற்றம் - (பி. பி. பி.)

லேகியூப் படலம்.

சுதாவுடன் உள்வரை நூண்பாகந்தாடன் முக்கியமான கொள்
 ளுமந்தர் பஸ்பம் முதலான துகளை மெழுகுபால் இளகிவதற்கு
 டன் மிளகி புண்ணுதலாம்

செ. 7. 5. 1.

புட்டி னுர் லேகிய சத்தின் வயது மார்ந்தம்
 பொல்லாத பாவிகட்கும் கருமிகட்கும்
 சாட்டி னுர் வயது தான் திங்கள் வட்டி
 கவிப்பாடுவதின் பதவு மயிர் தமாதும்
 மாட்டி னுர் தீர்தர் தன் தான் செய்பு மார்ந்தம்
 மகிமை யடாமண்டலத்தில் யார் த்குந் தீட்டா
 னுட்டி னுர் வயிற்சிய சங்கிரகமாக
 முழுமீதன் தானறிய மொழிந் தீட்டாடு.

உடன் தாத்பரியம் லோகத்தினுமானிடர்கள் அறியவேண்டித் தாவிற்றொல்லிய லேகையங்கள் எட்டுமாத்தத்திற்குள் சாய்பிடுவதே தேவையிந்தமாகும் மேற்பட்டால் விஷாமிதமாகும் ஆனதால் பெரும்பாலும் பிணியானிந்து பண்டங்கள் கவனிந்து அவிழ்த்தல்சரின் வயதிற்கு கொடுப்பவேண்டும் என்பதாம்.

அமிர்தமருவிவேகியம்.

வல்லாரசிறுபுள்ளடி கொடுப்பை சிற்றமுட்டி தாரைவிடுத்து வகைக்குபலம்-௧ இடித்து உடு-படி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கிபாரம் அவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-௨௨ ஒன்றாய்க் சலத்து அதில் மேற்பாலை நீக்கின பத்துபலக இஞ்சியை மயனமாயறைத் துபரிபாட்டு வேகவைத்து வெந்ததிற்பெரிச் சீனிகந்தண்டு வகைக் குப்பலம்-௨௨ வீதமபோட்டுப்பாசுமெய்வு கொண்டம்வால்மிளகு எலம் கருஞ்செகம் கற்பச்சம் பாதிக்காய்சிரம்பு அக்கிரோசாடம்சிவ தை நமம் கறந்தாமரம் திரிபெரு அரத்தை சாதிபத்திரி தாவிரப் பத்திரி அதியிடயம் திரிபலை வகைக்குப்பலம் அரைவிதம் வெதுப் பிடுபொடித்த துணைத்தையும் வில்வபரு பாலிலவித்தூர்த்தத்தெய்த பங்கிப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௨ அன்னபேதிகாயம்முத்திரிகை ப்பரம் பேரிச்சம்பதம் கூகைநீர் வகைக்குப் பலம்-௨ குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி பர்கைக்கப்பூரம் அமின் வகைக்குகருஞ்சு ஁-விதம் பொடித்த துணைத்தையும் அரைப்பலத் தேற்றலினையை ஆவின்பாலில் ஊறவைத்து அரைத்ததையும் காதுபலம் சித்திராரு க்ககரையும் சிறுகச்சிறுகப்போட்டு மருந்துக்குக்கருந்த நெய்யைச் சிறுகசிறுக விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திசிறக்கி அற்றி ஒருபடித் தேன்விட்டுப்பிசைத்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேதத்திலெடுத்த சகலரோசமும் அளித்தி கரம் காட்டைதீதர் இத்தயம்விநுதல் வாயுபாண்டு ரோகை காமலை முதலான சகலரோசமுநிறும்.

குண்டலாதிலேகியம்.

சங்கம்வேர்பலம்-௭ செவியம் கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குப் பலம்-௧ வில்வம்சொடிவேலி சித்திரிலப்பினை சிற்றமுட்டிகொட்டி அமுர்துர இரவேலி இவைகலின்மூலம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப் பலம்-௨௨ இவைகலையிடித்து எட்டுமடக்கால் சலத்திற்போட்டுஎட்டு டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து குழம்பாய்க்காய்சி வகைநீர் பலம்-௨ சிறுகாகப்பூ சருள்செகம்கற்பச்சம் வகைக்குபலம்-௩௭எலம் வவந்தம் முத்தங்காச சிறுதேக்கு சுந்தகச்சிங்கி திப்பிலிமூலம் சா திக்காய் பெருங்காயம் வகைக்குப்பலம்-௨ இவைகலையிடித்து வடி எட்டினதுணைத்தையும் அரைப்படி சக்குத் துணைத்தையும் அரைப் படியினகுத்துவாசாபுவி ஒருபடி தேன்விட்டுப் பிசைத்துக்கொ ண்டி வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்ட லம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவர கிலேந்தமரோகம் சகாய் சகலவாயு வும் குன்மம்-௨ம் விகாஸ்வாதி ஓச்சாஸப்பினிசம் சன்னி நோஷம் சுரங்குத்து உடலாடி விரிந்தயெனம் அக்கினியார்தம் செழியாமை கெஞ்சொரிய பித்தமுநிறும்.

கூழ்ப்பாண்டலேகியம்.

கூழ்ப்பாண்டசாறுபடி-௪ தாழைவிழுது தென்னம்பூ வலுமிச்
சம்பழம் இவைகளின்காறு வகைக்குபடி-௧ ஆவிற்பாப்படி-௨ ஒன்
றும்புக்கலந்து மெயல் சூரக்கரைபைக்கலந்து சாய்சிபாடுசெய்து
அதில்சுரகர் மல்லிகோஷ்டம் மிளகுமாசுக்காய் ஏலம் சந்திக்காய்
சாதிப்பத்திரி அதிமதுரம் தாளிசபத்திரி வகைக்குப்பலம்-௧ சூர
ணித்துத்துவி செய்படி-௨ விட்டுக்கண்ணடி. மெழுகுபதத்தி லிறகதி
ஆற்றி தேன்படி-௨ விட்டுப்பிசைத்து பன்னைக்காய்விதவசாப்பட்டு
வர காமாலைசோகை ஆஸ்திசரம் ஆஸ்திவெட்டைபிடிப்பம்வெள்ளை
விழுதல் சிர்சாசூரக்கு ஊஷ்ணகோபத்திரம தேதம், ஷ்டயாகும் விர
துறும் புளி புகைகவிதள்ளவும்.

வில்வாதிவேகியம்.

மேந்தி ழல்பாக்கின வில்வலேர் துலாம்-௧ சங்கு அழகுசூர
சத்திச்சாரண மினகரண விலாமிச்ச முக்காவேகை நன்னரி மணி
வேம்பு அறுகுசுற்றழைதாழை சிந்தக்காய்கெல்ல விளாவெள்ள அறு
கெல்லி வேலிப்பருந்தி தூதுவேளை தட்டி விளா ரெரிஞ்சி சிவவழ
தலை இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-௩ திருநாணி நீர்ப்போட்டு
வற்றவைத்தகியாழம்படி-௪ சிர்சாலை வல்லாரை கெல்லிக்காய் புளி
யாரை மனாந்தக்காளிகுமட்டி மாதாளம்பழம் கீர்முள்ளி ஆடாதோ
டை மொசிமுகக்கை இவையாவின்காறுவகைக்குபடி-௧ ஆவிற்பால்
படி-௨ ஒன்றும்புக்கலந்து றும்புதுபலச் சினிபாபலந்து கார்சி பாரு
செய்து அதில்சாநிக்காய் கிராமபு சாதிப்பத்திரி வால்மிளகுசூர
ணிழமம் மதுரம்கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் சடாமாஞ்சில் வாறுறு
வைபரிசி தாளிசபத்திரி வாய்விளங்கம் கருவுசுரகம் அதிவிடயம்
அரசத்தை பேராந்தை சிர்சாய்ப்படி மலர் மலமஞ்சன்கன் துரிமஞ்சன்
திப்பிபொதல் விளாவரிசி வெள்ளைப்பரிசி மல்லிகுக்கைச் சாட்டா
த்திப்பூ விளாம்பழத்தோடு சிவநெகது சிலவேம்பு இதுப்பைப்பூ
சத்தனம் வகைக் குப்பலம்-௩ வெதுப்பிப் பொடித்துந்துவி செய்
படி-௧ கூடவிட்டுக்கண்ணடி. மெழுகுபதத்தி லிறகியாற்றி தேன்படி
யறைவிட்டுப்பிசைத்து ஷ்டமண்டலக் கொள்ளதாவிபுடம்வைத்து
வேளை வந்துசூர சூரகெட்டைப்பாட்டு சூரமணத்திரிலோகசெர்
துரம்வைத்து ஷ்டமண்டலங்கொள்ள மித்தம் காற்பது உப்பிசம்
ஊஷ்ணவாய் வைசாலெரிபு சாந்தல் அகோசியம் கட்டி அன்னத்
துவேலும் வாத்திவித்தல் வெள்ளைக்காரகம் ஆஸ்திசரம் ஆஸ்தியெ
ட்டை மயங்கம் சிந்திநுப்ப முலையெரிபு குன்மம் மேல்முச்சுரங்கல்
கிராணிசுத்திச்சல் காமாலை சோகை பாண்டு சிழிவி அந்தவாயுமுத
லான விபாதிசுத்திரும்.

வாயித்தியசாரசங்கிரகம். சரங்க

வில்வவேர்பலம்-௭ இடித்து இருதூணிநீர்போட்டுநாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து ஆறுபலம் சரங்க்கரையக்கரைத்துப் பாகுசெய்து மிளகு ரெயியம் திப்பிலி இவைகளின்பொடி வகைக்குப்படி-வ ஏலம் இலவங்கம் சுக்கு சிறுநாகப்பூ தாளிச்சப்பத்திரி வகைக்குபலம்-௬ சாதிபத்திரிகிட்டி வகைக்குபலம்-௭ இவைகளை யிடித்து வடிசட்டின துளைத்துவிடுதல் அரைக்கால்விட்டுகிண்டி யிறக்கி ஆற்றி நென்படி அரைக்கால்விட்டுப் பிசைத்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவந்தால்வயிற்று வலி குன்மம் இராமல் ஈனாக சும் ரெஞ்செரிவு வாடிக்கிராணி அதிசாரம் பித்தகாசம் தேககார்தல் கீழ்ந்றம் கிச்சல்விடபாண்டுகரம்பப் பிசும் வயிற்றுக்காச்சல் வாந்தி பித்தம் மலக்கட்டுதிரும்.

வில்வவேர்துலாம்-௬ இடித்து இருதூணித் தண்ணீர்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து நார்பாக்கொருபலங்கற்பன் டைக்கரைத்து பாகுசெய்து சுக்குபலம்-௪௨ மிளகுசிறுநாகப்பூதிப் பிலி வகைக்குப்பலம்-௨௨ அரக்கைசெய்யும் சீரகம் வகைக்குபலம்-௩௨ தேற்காவேர் கொடிவேலிவேர் வகைக்குப்பலம்-௧௨ ஏலம் லவங்கம் பச்சிலைச்சோலம் வகைக்குசுறஞ்சு இடித்துத்துவிடுதல் கேன்விட்டுக்கிண்டி லேகிபஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டை பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர முந்தினபிரயோகத்திற் சொல்லிய பிணிகள்திரும்.

வில்வவேர்பலம்-௭ அசுன்பழம்-௨௨ இடித்துப் பதக்குநீர் போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்து கிபாழத்தில் வெல்லம்பலம் டி கரைத்துக்காய்ச்சி பாகுசெய்து திப்பிலிஏலம் செளியம் சித்திர மூலம் மிளகு சீரகம் ஏலம் லவங்கம் சிறுநாகப்பூ தாளிச்சப்பத்திரி அதிமூலம் கூசைநீர் வாலுஞ்ஞவையிரிசிடாமாஞ்சில் அதிவிடயம் அநில இந்துப்பு வகைக்குபலம் ௨ குங்குமப்பூ கிராமபூசாதிபத்திரி சாதிக்காய் கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-௨ வெறுப்பியொ டித்துதுவிடுதல் கேன்விட்டு லேகிபஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர குன்மம் சத்தினிக் கல் ரெஞ்சவலி அரோசியம் மூக்குநீர்பாய்ச்சல் குகையெரிவுகாமாலை கிராணி ஈனா இராமல் வயிற்று வலி கிருமியுலக்திரும்

வில்வவேர்பலம் ௭ விலாமிச்சுவாகை பாதுரிவிளாநன்னுரி சிற் றுமுட்டி பேராமுட்டி குட்டியினாலிலவாகை முன்னைமுசுமுசுக்கை கொடிவேலி தேற்ற இவைகளின்புலம் வகைக்குபலம்-௩ இடித்து இருதூணிநீர்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து கிபாழத்துடன் குமட்டி மாதுளம்பழச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குபடி-௬ ஆவின் பாப்படி-௨ விட்டு நாலுசேர் சரங்க்கரையக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகுசெய்து திரிகடுகு திரிபலாதி லவங்கம் ஏலம்கோஷ்

டம் மதுரம் செக்கம் மீகம் ருளிரும் வாய்விசைம் ராத்தி
வேதி காலிரபத்திரிசுர்பபத்தி அந்திராசாரம் மல்லிசுவாரிசி
சிறிசைக்கு முத்திரிசை பெரிசு கில்லுபு வாறுவைப்பரிசி சடா
மாஞ்சில் சிறகாசபது காசனம் பருச்சிபபதம் தம்பலித்தி இலா
ப்பைப்பது வரைக்குபலம்-க இவைகளைவிடக் குறுகலானது துரி
வெப்பம் 2 கி. மீ. கி. மீ. மெருதுபசுக்கிறக்கி ஆற்றிதென்பு 2
விட்டுக்கொண்டு வேலைகள் மெருது கொட்டைப்பாக்குப் பிரமா
ணன் சாப்பிட்டுள் அலோசிபம்விதம் சதிபாண்டு விடபாண்டியபி
ற்றெறிபு உப்பிடம் கொலி கைகாலெரிவ காத்தல் அன்னந்தெயம்
சுதபம் சுலாசகாசம் மெருது-கா பித்தம்-சு அகிராமத்திரும்.

வில்வம் முக்காசிலை சுக்கு இவை ரின்வேர் வரைக்கு பலம்
உ. மீ. சிறுமட்டி பலம் 10 க. தலையுள்ளி சாலை கண்டங்காரிலிளா
மிசு கித்தில் கொடிவேலி பொன்பரசுட்டை கன்னுரி இவைகளை
மூலம் சிறுமேருவைக்குபலம் 10 காட்டுமல்லிசைபலம்-2. இவை
களை 10 பத்தி குறுகலானபாட்டு எட்டொளைய வற்றவைத்து
வடித்தகியா தகையன் உபபாக்கிட்டு காலை சாக்கானையைக்
கரைத்துப் பாதுகாச்சி அகலத்திக்கு திரிபலாதிசாரப்புதலம் 2
நிசாரம் கந்திரம் கொட்டை தாலிபத்தி மெருது மானி மம்
சிக்காத்தை மல்லி வலங்கப்பட்டை அக்காராம் ஆனத்திரிபி
வாஸ்திரா சாதிக்காய் திற்ப்பு வரைக்குபலம்-க வெறுப்பி பொ
கத்துரவி வெப்பம்-க விட்டுக்கிண்ட மெருதுபசுத்திரி ஆற்றி
தென்பு-2 அபத்திராபம் மெருது-க வரைக்குபலம் 2
பேர் 5 மபிசைக்கு வேலைகன்னுரு கொட்டைப்பாக்கு சிறமான
காட்டு விடபாண்டியம்

கெல்லிக்காய்க்கெட்டம்.

கெல்லிக்காய்க்காறுபடி-2 இச்சிச்சாறு அவின்பால் இளநீர்
வரைக்குபடி-க வில்வலைர் சிறு மட்டி 2 வேர் வரைக்குபலம்-2
இத்தது எட்டிபடி தன்னிற்றிபாட்டு வற்றவைச்சுக்கியாதம்படி-
க2 இளநீர் 5 பத்தி கெட்டிபலம்-2 சந்திரி பலம் 10 கரைத்து
காத்தி பாதுகாத்தில் சுரங்க கண்டிபத்தி காசாரம் ஆகிய
மவரைக்குபலம்-சவரிசு தகிப்பிசை சிறு வாப்பிசை கம் 10 கி
ரிப்பழம் பேர் 5 பத்தி மவரைக்குபலம் 10 அபத்திராபம் 2
கம் பாதிக்காய் தான்நிசாய கட்டாய்வரைக்குபலம்-2 2
ப்பைப்படி மல்லி தன்னிசை வரைக்குபலம்-2 காசிரபத்திரி
வேடபாண்டியி கொட்டை மெருது மபிசைபாண்டியி வரைக்கு
பத்திரி இத்தது 2 வெக்காரம் 2 கட்டாரம் அபத்திரா வேர் கன்னுரி
வே ஆற்றிண்டபாண்டியி 2 மெருது ஆனத்திரிபி கந்திர
கெட்டி வரைக்குபலம் 10 கட்டாரம் 2 குறுகலானபாட்டு வெறு

புப்பு சுத்தரிமஞ்சள் வளையறுப்பு பெருங்குரும்பை வகைக்குயிராக விடை-கவ வலம்புரிக்காய் விராகவிடை-சுப பெருங்காயம்விராகவிடை-ப இவைகளைப் பொடித்துக் தூவி மருந்துக்குத்தக்க ஆயிரெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிடுக்கி அற்றி தேனவிட்டுப் பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குபொண்ணு சாப்பிட்டுவர பித்தம் பித்தவாயு அரோசிபம் இந்ருமல் சுவாசகாசம் க்ஷயம்எலிசுடி நா வரட்சி உட்சுரமகிராணி அக்கினிமந்தம் குன்மம் வகைல் உடம்பொசிவு பித்தகாமாலை சோகை ரெஞ்சுத்துடிப்பு கிருகிருப்பு எனும்புருக்கி நீர்ததாரைஎரிவு சுருக்கு வியர்வைவற்றும்.

அறுபதுபலம் செல்லிவற்றலை கூஉ-படிதண்ணிநிற்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றலைவத்து வடித்தகியாமுத்தில் உரு-பலச் சர்க்கரையைப் பாருசெய்து அதில் அதிமதும கூகைநீர்முத்திரிப்பழம்வகைக்குபலம்-உ பேரிச்சம்பழம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை யரைத்து செய்கிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன்விட்டுப் பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு புனைக்காய்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம் காமாலை பித்தபாண்டு வரட்சி திமிர்வாயு சோகை நீர்கருக்கு குன்மம் உடம்பொசிவுதீரும்

11-பல செல்லிவற்றலைத் தூனிநீநிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றலைவத்து வடித்தகியாமுத்தில் பத்துபலச்சீனிவயக் கரைத்துப் பாருசெய்து அதில்சாக்கு ஒமம்மூலம் கிராபடி தக்கோலம்எலம் குங்கிலிபம் குக்கில் வாய்விளகம் சீரகம் கொத்தமல்லிஉரைநீர் அதிமதும வகைக்குபலம்-க இடித்துத்தூவி ஒருபடி செய்கிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிடுத்து வைத்துக்கொண்டுவேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டை பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர அஸ்திசுரம் உழலைசாத்தல் கிராணி வாயுபொருமல் இந்ருமல் க்ஷயம் சோறிந்ரும்.

தான்றிக்காய்லேகியம்

11-பலத் தான்றிக்காயைத் தூனிநீநிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாமுத்தில் பத்துபலச்சீனிவயக் கரைத்துப் பாருசெய்து அதில்அதிவிடமம் சாதிக்காய் அயின்சுஞ்சா வகைக்கு பலம்-ச குரணஞ்செய்து ஒருபடி செய்கிட்டுக்கிண்டிவேகெஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருசுண்டைக்காய்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரபொருமல் வாயுமடுப்பு இரத்தம் அதிராகிராணிமூலம் ஊஷ்ணந்தீரும

கடுக்காய்லேகியம்.

11-பலக்கடுக்காயை இடித்து தூனிநீநிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாமுத்தில் பத்துபலச்சுருக்கரையைகரைத்து பாருசெய்து அதில்சிலகை தெஞ்சிமிளகு ஒமம்வாய்விளகம் திப்பிலி வகைக்குபலம்-க இவைகளை அரைத்துப்போட்டு பூசின்லெய் படி-ச

விட்டுத்தெய்து வேலையெய்து வேலை ஒன்றுக்கு புண்ணைக்காய்ப் பிர
மணங்கொள்ள அக்கினிமந்தங்குலை மலசலக்கட்டு வாபுழலந்திரும்.

கொட்டைக்கிய கடுக்காய்பலம்-யி சிவதை புனிதாமை வல்லா
ரை தூரத்துவிலாவரை வகைக்குபலம்-உ கடுகுரோகணி கிறும்பு திப்
பிவி சிறுநாகப்பூ வாறுஞ்ஞவையிசி கந்தகச்சிங்கி கருஞ்சீரகம்மிள
கு தான்றிக்காய் மல்லி தாளிசப்பத்திரி வகைக்குப் பலம்-வ இவை
கலையிடித்துத் தூரண எய்து அகற்குப்பாதிசருக்கரைகலந்துநெய்
தேனவிட்டு வேலையெய்து வேலை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப்
பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மலசலக்கட்டு ஊஷணம் வாபு மேககார்
தல் கால்கைபெரிவு குலையெரிவு குடலைப்புரட்டல் மூலக்குடுகார்தல்
இளைப்புவாட்சி புகைச்சல் இருமத்திரும்.

சுக்குவேலையம்.

ஈ-பல சுந்நைச்சிதைத்து தூணிபீறிற் போட்டு எட்டொன்றாய்
வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபல பனைவெல்லத்தை கரை
த்து பாசுசெய்து ஒமச்சூரணம் கருவேப்பிலைச்சூரணம் வகைக்குப்
படி-௨வீதும் தூவி அரைப்படிசெய்திட்டுக் கிண்டி வைத்துக்கொண்டு
வேலை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர
கிராணிமூலம் திசைவாபு அதிசாரம் கடுப்புஇரத்தம் பாரிசவாயுயிக்
கம் குலை பொருமல் மந்தம் செறியாமை புனித்தேப்பத்திரும்.

மிளகுவேலையம்.

ஈ-பல மிளகைச்சிதைத்து தூணிபீறிற் போட்டு எட்டொன்றாய்
வற்றவைத்து கியாழத்தில் பத்துபலக்கற்கண்டைக் கரைத்துப்பாசு
செய்து அக்கிராகாரம் பிரமங்காரம்பு எலங்கோஷ்டம் அதிமதாரம்
வாய்விளங்கம் பத்திரி நறுக்குமூலம் வகைக்குப் பலம்-க இடித்துத்
தூவி படிசெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலாற்றி தேன்படி அறை
விட்டுப்பிசைத்து வேலை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்
சாப்பிட்டுவர சிலேதம்மி-கக கபம் நீர்த்தோஷம் சில்லிஷம் வாதம்
வாயுநீரும்.

திப்பிலிவேலையம்.

ஈ-பலத் திப்பிலியைத் தூணிபீறிச்சிதைத்துப்போட்டு எட்டொ
ன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அகிலப்பத்துபல கற்கண்டைக்கரைத்து
பாசுசெய்து சுக்குஅரத்தை அக்கிராகாரம் கடுப்பாய் ஒமம் சீரகம்
கொத்தமல்லி வெப்பாலையிசி ரண்பகப்பூ கோஷ்டம்வகைக்குபலம்
க-பொடித்து வடிக்கட்டத்துவி அரைப்படி செய்விட்டுக்கிண்டி தேன்
படி அரைக்கால்விட்டுப் பிசைத்து வேலை ஒன்றுக்குபுண்ணைக்காய்
கொள்ள மண்டலத்தில் சிலேதம்மி-கக வாதம் அதிசாரம் வாயுந்
தம் உப்பியும்நீரும்.

வெள்ளைப் பூண்டு லேகியம்.

ஈ-பலம் வெள்ளைப் பூண்டைத் தூணி நீர்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துபலம் சீனிமைப்போட்டுபாகு செய்து பெருங்காயம் சுக்குவால்விளகு கடுகு இந்துப்பு ஓமம் ஏலம திப்பிலி மிளகு சீரகம் திரிபல வேட்பாலைபரிசி அதிலிடயம்வாய்விள கமம் வகைக்குபலம்-௧ பொடித்துத்துவிச் காற்படி ஆவின்செய்யை விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்தது வேளை ஒன்றுக்கு புண்ணைக்கா யளவு கொள்ள வாயுவும் குன்மமெட்டுக்கிண்கும்.

கடுகு லேகியம்.

ஈ-பலக்கடுகைத் தூணி நீர்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத் து வடித்து அதில் பத்துபலம் சுருப்புக்கட்டிபைக் கரைத்துப் பாகு செய்து ஓமம்சுக்கு திப்பிலிகிரம்பு காயக கொத்தமல்லி சீரகம்வாய் விளகமம் மஞ்சள் அதிலிடயம் வகைக்குபலம்-௧ இடித்துத் தூவிக் காற்படி நல்லெண்ணெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்துக் கொ ண்டு வேளை ஒன்றுக்குப் புண்ணைக்காயளவுகொள்ள மூலரோகம்வாயு உதிரத்திரட்சி புளித்தேப்பம் செறியாமை பொருமல குன்மவாயு மலசலக்கட்டுத்திரும்.

வெந்திய லேகியம்.

ஈ-பலம் வெந்தியத்தைத் தூணி நீர்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்ற வைத்து வடித்து பத்துபலஞ் சதாரையைக்கரைத்து பாகுசெய்து அதில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம்சசக்கா அதிலிடயம் ஒமம் சா திக்காய் கிராமபு அபிச் சுஞ்சாசுக்கு குராசாணிவகைக்குப் பலம்-௧ பொடித்துத்துவிச் படிநறுசெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெத் துவைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டு வர கிராணிகடுப்புத் திரும்.

ஓம லேகியம்.

ஈ-பலம் ஓமத்தைத் தூணி நீர்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்து அதில் பத்துபலச் சுருக்கரையைக் கரைத்து பாகு செய்து அழுக்குறுக்கிழங்கு சூக்கில் பரங்கிப்பட்டை காரிகோலரிசி வகைக்குப்பலம்-௧ பொடித்துத்துவிச் நறுசெய்யடி விட்டுக்கிண்டிலே மிளஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சுவீதம்சாப்பிட்டுவரபாகி குன்மோசு குஷ்டம்சிரத்திப்புண்சிவ்வீதம் வாயுத்திரும்.

பெருங்காய லேகியம்.

பெருங்காயம் பலம்-௨௫ தூணி நீர்போட்டு எட்டொன்றாகி பத்துபலச் சீனிமைப்போட்டு பாகுசெய்து வெள்ளைப் பூண்டு கடுகு மிளகுக்கு வகைக்குபலம்-௧ பொடித்துத்துவிச் வ-படி ஆவின்செய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்தது வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழஞ் சுவீதமொள்ள வாயுவாதத் திரும்.

இஞ்சிலேகியம்.

ஒருபடி ஆகின்றெய்யில் முப்பதுபலச் சீனிமைக்காலத்து காய்ச்சிச் சுவைந்தபின்பு இதற்கு ஆதில்மேறேழேகினை பத்துபலவென்று சினை என்று விரிசம்பந்தாற்றுல் மயனமாயரைத் தூலத்தின குணத்தையும் அறிந்து உட்புரீசலத்து மோசில்போட்டு ஊறவைத்துவர்த்தின பிரண்டை உலர்த்தகரிப்பான் பூவரசம்பட்டை வகைக்குப் பலம்-க வாலுஞ்சுவையினை தாளிசம்பந்தி சக்துமல்லி சித்திரமூலம் கற்கடகாசிகவி ஸாணிமம், பிளகுசீரகம் எலக்திப்பிலி ஆதிமதும கோஷ்ட திப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-௨ இவைகளையிடித்துவடிசுட்டி நூலுந் தையும் தூசிக்கிண்டி வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சித்தலாயு ஊஷணம் சத்திஞ்ஞம்ம் அரோகியம் விச்சல் அஷ்டகம் சன்னி அசீரணவாயு உபசீரந்நிரும்.

சண்டாத்திரிலேகியம்.

ஆறாக்கு ஆகின்றெய்யிலு-பல வெல்லத்தைப் போட்டுக்காச்சிச் சுவைந்தபின்பு இதற்கு மேற்பேழேபோக்கிய பதினைந்துபலம் இஞ்சினை சிறுகஅறிந்து ஆகின்றெய்யிலுச் சிவக்கவறுத்திடித்து வடிசுட்டின குரணத்துடன் திரிகடுகு சித்தசத்தை செகிபம் மதும்கிது தேசகு வாய்வினங்ம் எலக்திரிபலை மல்லி சிறுநாகப்பூ தாளிசம்பந்திரி வலங்கப்பட்டை வலங்கப்பந்திரி நெற்பொரி வகைக்குச்சுதருசந-சாதிக்காய் சாதிப்பந்திரி கிராம்பு ஆதிவிடயம் வகைக்கு கதுஞ்ச௨-இவைகளை எலியிலுலர்த்தி யிடித்து வடிசுட்டினதுளையும் ஒருபலச் சீனிமையும் தூசிக்கிண்டி ஆற்றி ஆறாக்குகேள்விட்டுப் பிசைத்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ௨ நுதொட்டைப்பாக்களவு கொள்ள புதைச்சல் இருபல் சித்தம் கொஞ்செரிவு வாந்தி தொண்டைக் கட்டு தலைநோய் துன்மம் வார்ப்பி பலாலக்கட்டு உட்கரம் தாபரோபம் வயிற்றினாச்சல் பொருமல் சிம்மிரத்தம் வாயு அர்க்கிவிடத்தம் அபாணவாயு சிராணி ஆதிசாரம சழிச்சல்திரும்.

இஞ்சி கண்டங்கத்திரி நெருஞ்சி முன்னங்கி எலியிச்சம்பரம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க ஆகின்றபலபடி-௨ ஒன் ஸித்தலந்து அதில் எட்டுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்திராய்ச்சி பாடுசெய்து திரிகடுகு சீரகம் எலம் வாய்வினங்ம் கொம்பு தாளிசம்பந்திரி வகைக்குபலம்-௨ குடைந்தித்துவி ஆடைப்படி ஆகின்றெய்யிலுக்கிண்டி பெருகுபந்திரிபட்டி கேள்விட்டுப்பிசைத்து வேளைஒன்றுக்கு பாக்களவு மண்டலக்கொள்ளவாதம்பித்தம் வாந்தி தொண்டை அரோகியம் அன்னத்துலைஷ்ஞன்மம் பொருமல் விச்சல் சித்த எரிவு கடுப்பு கபாலக்குத்து மயக்கத்திரும் இவைகளைக் கொதிக்காபத்தெய்

வயித்தியசாரங்கிரகம். சசுரு

அஷ்டகுண்மலேகியம்.

தேவோ பிசன்டை ரூபபரிமனி இவைகளின்மூல வகைக் குப்படி-க ஒன்றும்பக்கத்து காய்ச்சித் குதம்புரருவத்திலு கலவையிட்டு எடுக்க உண்மையானபொருளைச் சாட்டாவிட, திரிசுருதாம வகைக்குச்சுருது-க இவைகளையும் கூடப்போட்டு மெருதுபோல வைத்து பின்பு அஞ்சிபலப்பெய்வெல்லத்தையேர்த்து பிசைத்துதான் ஹிச்சாம்பிபாற குளிகைகொய்து வேளாண்மையுக்கு ஒருண்டை யீசஞ் சாப்பிட்டுவர அண்டவாதம் குண்ம சென்டை உட்பிசம் செந்யா உடபெருவயிது வாயுச்செட்டி மலர்கட்டு வாயாஸ்தோ இரத்தம்வடி தல் சகலவாயுதீரும் பத்தியம் கைப்புப்பலிப்புத் தள்ளவும்.

காரத்தங்காய்லேகியம்.

காரத்தம்பழம் இஞ்சி மூக்கரைச்சாமணவேர் இவைகளின்மூல வகைக்கு அடி-ச ஒன்றும்பக்கத்து லும் துபலக்கருப்புக்கட்டி வையகரைத்து காய்ச்சி பாதுகொய்து அதிகதிரிகதிரு ஏலம் அதிமதுரம் தேசாவரம் கோஷ்டம் சிற்றாத்தை மல்லி தாவிரப்பத்திரி மூத்திரிப்பழம் வகைக்குபலம்-க அதிகலிடயம் அக்கிராகாரம் வாஸ்திரிசுருதாசுருது சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு திரிபல் குறுசாணிமூம் சத்தமம் கரியசூரகம் வகைக்கு அடி-ச இவைகளையும் சது வடிசுட்டி உதணத்தையும் கடு-பலம் பனியைத்துளி சுருபடிசெய்வையிட்டுக்கிண்டி மெருதுபத்திரிதக்கி அன்றி இன்னபெருகொம்பையிட்டுக்கிண்டி மெருது பத்திரிதக்கி அன்றி உதணம் அ. சேன்விட்டுப்பிசைத்து வெள்ளை மித்துஞ் சாணவேசைப் பிதா கொள்ள பித்தம் வெள்ளைசிறு அமோசியம் வாத்திகாடகாய் வாசுசிததலம் வகைக்கிருப்பு வாயுச்செட்டிவாயுச்செட்டியாய் மலர்கட்டு காரத்தீரம் பத்தியம் புடகாப்பிசம் சீரம்

செவதைலேகியம்.

பாசிங் அவித்தசு சத்திகொய்திடுத்து வடிசுட்டி உதண சிவதை குரணம் வகைக்கு விசாணிடை-சுரு குத்தச்சாசு குரணம் விசாகனிடை-சுரு சிவதிரு திரிபல் கண்டதெயிலி இத்தாப் துமம் சேதுரோகணி காய்ச்சுகை உதவிடபல மாய்ச்சாய இவைகளின்மூல வகைக்கு அடி-ச ஒன்றும்பக்கத்து லும் சிற்றாத்தை சென்னை சில அசுரபலம் சிவகாணயப் போட்டுக் காய்ச்சித் தரைச்சரிவை மிதா பித்த சிவதிரு தாணக்கைத் தாவிக்கிண்டி சுருகொட்டை பாசிங் கிராணம் பத்திரிபாப்பாப்பிட்டுவர விரிப்பவலி வாசம குண்ம அக்கலியாத்தம் கிருபிபாணி தீமயிரிநதிச்சலபிரதா அமோசியம் அவித்தசு அனந்தவாயு அண்டவாயு பதிகாரம் குண்ம வாத்தம் மலர்கட்டு குதம்புரருத்து கிராச்சொத்தை தேசுத்திலெயரும் கலப்பு வரி.

பஞ்சநிபாக்கிலேகியம்.

திரிகடுகு ஏலம்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க வெதுப்பி பொடித்து இரண்டுபடி. ஜிவீன்பாஸில எட்டுபல்க் கருப்புக்கட்டியை கரைத்தெடுத்து பாருசெய்து அதில் தூணைச் சைதாவி கெப்படி அரைக்கால்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதகத்திலுற்றி தேவபடிமாகாணி விட்டுப்பிரைந்து வைத்தகொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கெட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவரவாயுவாதம் ஊட்டி நம்பித்தவாயு சரித்தில்தோவு குத்துவலி கடுப்பு சரிச்சல் பேதிபொருமல் வாயுகிராணிதீரும்.

முடக்கொத்தாவலேகியம்.

காற்படி விளக்கெண்ணெயில் முடக்கொத்தானிலேபிரை நாலுகழுற்சி விசைபருப் | ச மூக்கரைச்சாரல்வெர்-ச திரிகடுகுதிரிபலைவகைக்குபலம்-க கருப்புக்கட்டி பலம்-ச இவைகளைமபனமாய் பொடித்து அரைத்துபேட்டு மெழுகுபதமாய்க்கண்டி கொட்டைபாக்களவுகொள்ள வெட்டைவெள்ளை புண்ணமேலிலிருவு முடக்குவொரி வந்துவரிற்றுவலி கண்புரைச்சல் மேகநுலை மாப்புக்குத்து மாரடைப்பு நீர்க்குத்து அண்டவாதம் உட்காந்தல மலக்கட்டுத்தீரும்.

சண்டமாருதலேகியம்.

சண்டங்காரி தூதுவேளைமிளகு தக்காளிசங்கிலை ஷடாநோடை துளசிலை வகைக்குச்சாய்படி-வ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் டு-பல்க் கருப்புக்கட்டியை கரைத்துப் பாருசெய்து திப்பிலி அரக்கைக்கு வகைக்குக்காஞ்ச-யி இடித்துச் சூணஞ்செய்து தூவி மாகாணி படி நெய்விட்டுக்கிண்டி. மெழுகுபதகத்தி லிறக்கி ஆற்றி அரைக்காற்படி தேனவிட்டுப் பிரைந்துகொண்டு தானறிக்காய் பிரமாணம் பத்திய மாய்க்கொள்ள சகல இராமலுத்தீரும்.

மிக்குலாந்தலேகியம்.

பரங்கிப்பட்டை வால்விளகு தாளிசபத்திரி வலங்கம்சடாமாஞ்சில் சந்தனம் வெட்டிலேர் எட்டுவிளகு தாமரைக்கிறங்கு சிலப்பனைக் கிழங்கு சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஆதிமதுரம் சித்திரார்கரை வகைக்குப் பலம்-க வலங்கப்பட்டை வகைக்குபலம்-க வலங்கப்பத்திரிபலம். உசாதிப்பத்திரிபலம்-வ வகைவேர்பலம்-வ இவைகளைமிடித்துத் தூள் செய்து நாலுபலம் இஞ்சிராற்றில் கூட-பலர் சர்க்கரையைப் பாருசெய்து சூணக்கைத. நிர்லிஸம் மெழுகுபதகத்திலிறக்கி ஆற்றிய டு-பலம் தேன்விட்டுவிசைந்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்குக்கொட்டை பாக்குபிரமானஞ் சாப்பிட்டுவர மேககாங்கை பித்தகாங்கை தீரும்.

கலங்காநிலேகியம்.

விளக்கெண்ண தேங்காய்பால் பேய்நுமட்டி க்காய்சாறு வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சத்திராமம் நவாச்சாட்டம் பஞ்சல

வணம் பெருங்காயம் வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் கிரம்பு அரத்தை
ஆனைத்திப்பிடி திப்பிலிழலம் அமுக்கு ரக்கிழங்கு சதருப்பை வெ
பெருப்பு மல்லி பொன்முசுட்டைவேர் வகைக்குதலஞ்சு-டு ஒம்பல
மறை சித்திமுலம்வெந்தாய் வகைக்குபலம்-க வெள்ளை பூண்டு டலம்
உ-வெல்லம்பலம்-ச கடுக்காய்-உரி தான்றிக்காய்-ரி இவைகளையிடித்
தூர் தூணித்துத் தூயிக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு
கொட்டைபாக்கு பிரமானஞ் சாப்பிட்டுவா வாடிருகிலவாபுத்தாட்சி
கெண்டை முதலான உதரகோகங்கள் திரும்.

தூ துளைலேகியம்,

முருங்கைப்பூ தூதளம்பூ வகைக்குபலம்-க இவைகளைச் சூரணி
த்துத் துறணி ஆயின்பாலிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் குறுகியரும் போது
பன்னிரண்டுபலச் சீனியைபோட்டு நெம்படி-வ தேன்படி-வ விட்ரிக்
கிண்டி சான்றிக்காய் பிரமானங்கொள்ள பிரமியம்பலேகம் எதுப்பு
ருக்கி பிரமேகத்திற்கு திரேசம்பலக்கும்.

சித்தாதிலேகியம்.

ஆறுமாசக்காடி புளிக்கமோர் வகைக்குபடி-ரி அதில் இடித்த
புளியிலே ஒருதுக்கு துருப்பிடித்த இரும்பு ஒரீடைபோட்டுக் காச்சி
எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவாடித்துக் கையார்த்தகார்த்தாய் படி-உ
இஞ்சி எதுகிச்சம்பரம் நெருஞ்சி சிறுநீரை செருப்படை தென்னம்
பூ சிற்றக்காய்கெல்லி இவைகளைப் பரிசு வகைக்குபடி க ஆயின்பால்
படி- ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் டி-பலம் கருப்புக்கட்டியாய் கரைத்தி
பாருசெய்து திரிசெரு ஒம்பம் திரியிலே சோஷ்டம் யாஞ்சிச்சீரகம்வா
ஸ்திரிசு ரலம் கிறப்பு தாவிடப்பத்திரி வவங்கப்பட்டை ஆனைத்திப்
பிலி வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை வெதப்பிற் தூரனாய் செய்து தூசி
ஒருபடி ஆயிச்செய்விட்டு கிண்டி மெருகுபதக்கிலிறக்க ஆற்றி ஒரு
படி தேன்னிட்டுப்பிசைத்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குவா
ட்டைப்பாக்கு பிரமானம் மண்டலஞ் சாப்பிட்டுவா பான்டு சித்த
வெட்டை வாடி துக்கினிமத்தம் பொருமல் உடம்பினைப்பு லெருப்பு
கோகை கிராணிக்கும்.

சித்திரவல்லா திலேகியம்:

சித்திரமூலம் வெள்ளைது சிவன்வேம்பு சங்கு சங்குநுப்பிகொ
ல்லங்கோவை அமுக்குடி வெள்ளைநுக்கு சின்னிவிளாத்தி மூழி
மிளகாளை செங்கத்தாரி துன்றி சிப்பப்பசிழந்து பூதவிருட்டாவாத
காப்பன் இவைகளைச் சித்திரவல்லாப்பட்டை முற்றிவைத்தெங்காய் கீர்வெட்டி
முத்து வெட்பாலைச்சி கரியசீரகம் ராட்டுச்சீரகம் கெக்கம் துரு
சசெந்தாரம் குகம் மத்தம் வகைக்குபலம்-க பின்னெல்லம் காரென்
ரு வகைக்கு ஒருசேர்க்கத்தொத்த சேங்கொட்டை-ர பரங்கிப்பட்
டை பலம்-உ இவையெல்லாம் மெருகுபோசித்து வேளை ஒன்றுக்கு

கொட்டை பாக்கு போமானம் மண்டலங்கொள்ளாந்நெரிசுதிழுடக்கு
கடுப்பு மேகவாதம் மேகவினாநல் வெளுப்பு சொரிதிறந்த பருவெட்டு
சடிவினாந் திமிர்குஷ்டம் கண்டமாலை புற்று பிளவை முதலான ரண
ங்கண் திரும்.

நாதுபுஷ்டி மேகவர்.

இரண்டுபடி பனைப்பதினிலில் நாதுபலக் சாந்ப்புக் கட்டியைக்
கண்டது பாருசெய்து அதில்தேங்காப்பால் இரளை் கநப்பஞ்சாறு
ஆயின்பால் கொவ்வைக்குபய-சு ன்றய்கலந்து காத்தி செய்வை
வடிந்தபிட்டு துக்காபுருயி பந்தநி அவ்வைமுநங்கை பூனைக்காலி
இவைவரின்சிதது அபிந்தார்த்தரை கிரம்பு சாதிரசாய்ராதிபத்திரி
எலமபிளகு லவங்கப்பத்திரி குறசாணிஓயம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்
சில வாறுநவைபரிசி மேகாகப்பூ கும்குமப்புகிரிக் துநிரிபலதாவி
சுபத்திரி கிரகம் வெந்தாய் நிலப்பலாக்கிழந்து பூமி நஞ்சவைகிழங்கு
வெட்டவேர் விலாபிச்சவேர் முத்திரிபழம் பெரிச்சாபழம் சாரபந்
ப்பு ஓயம் கசகசா வளைக்குவிராசுரிடை-சு சுத்திசெய்த கொஞா
விராகலிடை-சு இவைவகாபிடி கந்து ராணாருவந்து வாயினிண்டி-
மெருகுபதத்திவிராசி ஆற்றித்தேன்விடி மாசுணி அவித்தகேசுபூதி
முட்டைகந-டு சர்க்கரைபலம்-டு இவைவகாசேர்த்து பிசைந்துகொ
ண்டு வேகாபொன் றக்குக் கண்டைக்காயிராணாஞ் சாப்பிட்டுவர
மேகம் அகிசாரம் வாயுநிறும் விரியலித்திசுந் தேககாந்தியு முண்
டாகும்.

பத்தபலச்சீனியை இரண்டுபடி அரின்பாலிச்சநாத்துபாருசெ
ய்து அதில்தலம் அதிமதும்சக்கு லவங்கப்பட்டை கோஷ்டம் வாள்
மிளகு சிற்றறத்தை குறசாணிஓயம் ஓயம் தாளிசப்பத்திரிசாதிரசாய்
சாதிபத்திரி சடாமாஞ்சில் சாரப்பருப்பு பர்ப்படகம் லவங்கபத்திரி
சிரகம் திப்பிலிசிறும்பு மலி மதனப்பூ அரின் வாறுநவை நுமிசல்
நகி மகாபூஷ வெட்டிவேர் கோகோசலி நயக்குஞ்ஞலம் பூனைக்காலி
விரை வெள்ளைக்குங்கிசெயம் இந்நேவலி கூகநகீர் அதிலிடம் அங்கி
மாகாரம் கந்தேசாலம் சாலமிசரி வளைக்குவிராகலிடை-டு வெறும்பி
இடிந்து வடிக்கட்டினாணாத்துடன் பாலிலவித்துசு கத்திசெய்துல
ர்த்தி ஒன்பது புடஞ்செய்த கஞ்சார் தாள் விராகலிடை-டு இவை
ககா ஒன்றுங்கலந்துநாயி செய்படி-வ விட்டுசென்டி. மெருகுபதத்தி
வெறக்கி ஆற்றித் தேன்விட்டுபிசைந்து வேகாஒன் றக்கு ஒருகழற்
காய் பிரமாணாஞ் சாப்பிட்டுவரத் தாதுயிர்த்திக்கும்.

விலவவேர் விலாபிச்சவேர் நன்னுரிவரைக்கு அலா-வ நயச்சித்
துணிநீறித்திபாட்டு வற்றவைத்த செய்நம்படி. வாலிப்பந்துபலச்சீனி

மைச் சதைத்துப் பாதுசெய்து அதில்திரிந்திரு ஒமம் அதிமதுரம்
கிராம்பு அனின்வால்மிசு குரிகம் வாவுகுவையரிசி சாதிக் காசாதி
பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை வங்கபத்திரி மகாபலுசி வங்கபத்
சடாமாஞ்சில் சாபபருப்பு கெல்லிபாருப்பு காசகா கத்தொய்யகெ
ஞ்ராவகைத்ரு விசாசனிட-ந வெறுப் பொடி. நத்தாவி ஆயின்
கெம்படி வ விட்டிக்கிண்டி மெழகுபதத்தில் தேன்யடி அறைக்கால்
கிட்டுபிசைத்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணத்
சாப்பிட்டுவர வயிற் றலிவு சலக்கழிச்சல் மைகாலெரிவு உழைமார்
தம் வாநம்-ஆதி திரிவாநம் பித்தம் குன்மம்விஷபாகவீக்கத்திரும்
தாதுபுத்தி யுண்டாகும்.

இரண்டுபடி ஆயின் பால்ந் பத்துபலச்சினியை கரைத்து பாது
செய்து அதிப்பத்து அண்டத்தை, டைத்துவிட்டித் திரிந்திரு சாரப்
பருப்பு காசகா கிராம்புளம் சாதிக் காப் சாதிபத்திரி அதிமதுரம்
குவைகீர் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் சன்னலவங்கப் பட்டைச் சத்தி
ரெய்த கெஞ்ராவகைத்ருப்பலம்-க இவைகளைச் சூணிததுத் தூவி
ஆயின் கெய்ய-வ விட்டிக்கிண்டி மெழகுபதத்தி லிறக்கி தேன்படி
அறைக்கால்விட்டு பிசைத்து மைச் சலக்கொண்டு வேளைபொன் றுக்கு
பண்ணைக்காப் பிரமாணத் சாப்பிட்டுவர தாதுவித்திரும்.

தூதுவேளைசமஸம் கிளவயெர் அழுத்துத்திறந்து சத்தனக்
தூன் அறுகவேர் சத்திற்கொம். வகைத்ருபலம்-கு இரத்தூப் பனிர
ண்டிபடி சலத்திற்போட் காப்பாசி வற்றலவக்க கியாழம் ஆயின்
பால் வகைத்ருபடி-உ ஓர் பத்தால்து அழுசபலச் சருக்கலம்
மூன் றபலக் கருப்பச்சுட்டியையும் கரைத்து பாதுசெய்து அதில்
திரிந்திரு சாரம்பு சாதிக் காப் பத்திரி டாமாஞ்சில் கெல்லிபாருல்
அதிமதுரம்ளம் கத்திரகம் லவக்கம் வங்கப்பட்டை அபின் இது
நாகப்படி கசகா தாவிசபத்திரி வயம்வால்மிசு குற்றாந்நை அக்கி
ராகாரம் கோஷ்டம் கத்திரெய்த கெஞ்ராவகைத்ரு விசாசனிட-கி
இவைகளை வெறுபசிச் சூணித்துத் தூவி அறைபடி ஆயின் கெய்கிட்
டுக்கிண்டி மெழகுபதத்திறைக்கி அழித்ததேன்படி-வ விட்டி பிசை
த்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குத் தேந் றவிசைப்பிரமாணத் சாப்பி
ட்டுவர தாதுவித்தித் தும் பிரமேகம் கிராவி அதிசாரம் வாப்பெ
ரும்பாடு எரி குன்மத்திரும்.

ஒருபடி ஆயின் பாலில் பத்துபலச்சினியைக் கரைத்துப் பாது
செய்து திரிந்தும் சிராம் ஓய்வால் அபின் திரிந்திரு உழைத்து அதி
மதுரம் முத்தக்காச கெல்லிபுழ்வி அசுவசெத்தி கத்திர தூவிச்
காவினை இலவம்பிசின் வாய்கிளவக் கலங்கத்திரிப்பதற்
கெரிசுரிவேர் கசகா கத்திரெய்யகாச வகைத்ரு சத்தி உ
இவைகளையிரத்திற் சூணிததுத்துவி கெய்யடி-வ விட்டி கெய்யடி

மொழிபதத்திற்றைக் கேள்படி அரைக்கால்விட்டுப் பிசைந்து
வேகா ஒன் அக்குத் தேற்றுவிறைப் பிரமானஞ் சாப்பிட்டுவர தானு
விர்த்தியுண்டாகும்.

மதனகாமேசலேகியம்.

இரண்டிபடி ஆவீன்பாலில் பத்துபலர் சீனியைக் கரைத்துப்
பாகுசெய்து திரிதநிசு அநிமநுரம் கிவதேக்கு நீர்முள்ளியித்து
கொஞ்சுவேர் மல்லி கோஷ்டம் சாதிக்கா உஞ்சுது எள்ளு முக்திரி
பழம் எலும் பருங்கிலவம்மீசின் இந்துப்பு அசினிடயம் கஸ்தூரி மன்
சன் கதலிச்செருங்கு சாமணைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான் கரிப்பான்
சாமலம் கொடியேலிவிவர் ஆனந்தியநிசு மருட்டிவந்து நெய்காகப்பூ
வெந்தயம் அபின் அப்பிரகமசெருந்தூரம் திரிபலை லவங்கம் சனாபக
வித்து நறவெசம் சுத்திசெய்தகஞ்சா பெருஞ்சீரம் நிலப்பனைக்கிழ
ங்கு லவங்கபட்டை வகைக்குபலங்கால் இவைகளைபிடித்து குணிக்
து அதுதற்குநீர் ஆனக்காவித்து பருப்பின்மையு சேர்த்துத் தூவி
செய்விட்டிட்டுண்டி பெருகுபதத்திற்றைக் ஆற்றி தேன்விட்டிபிசை
நறு வேலை ஒன் அக்குத் தேற்றுவிறை பிரமானம்சாப்பிட்டுவரவிரிய
விர்த்தியுண்டாகும் இந்திரியம் கட்டும் அதிகாரம் கிராணி பித்தம்
சிலேகம்மம் வாழ்நிறம்புநிலைவெண்ணை கிழங்குக்கி ஆவீன்பால்செய்
முருங்கைபிஞ்சு கூட்டி பந்தியங்கொள்ளாம்.

வில்வம் தூறுவேலை கண்டங்கத்திரி சிவவழுதலை சிற்றுமுட்டி-
கொச்சி முக்காலேவை நன்னுரி சங்கங்குப்பி காட்டுமல்லிகை சீதே
ளிபார் செங்காழிர் பொன்முாட்டை இம்பூரல் அமுர்தகு ஓரிடைத்
தாமரை நிறவேரை பொன்னுபாணி வேலிபருத்தி காட்டாமணக்கு
நின்னி இவைவாரின்மூலம் வகைக்குபலம்-லி துடித்தப் போட்டு-நி
மலக்கால் தண்ணீர்விட்டி எட்டொன்றும் வற்றவைத்துவடித்துஅதி
ல் கரிப்பான் பொருதலை பிம்பி முகமுாக்கை முடக்கொத்தான் சங்
கிலை நிலவாகை நுடாதோடை புரியலை பழம்பாசி சங்கங்குப்பி
பொற்றலைக்கரிப்பான் மாதுளம்பழம் பெரும்பூனி எலும்புச்சம்ப
ழம் இளசி இவைகளைவிராய வகைக்குப்படி-வ ஒன் டிபக் கலந்து
உடுபலம் சினியைக்கரைத்து பாகுசெய்து மிளகு மும் வெள்ளைப்
பூண்டு கடுக்காய் தான்றிக்காய் கொஷ்டம் அங்கோகாரம்கருகுரோ
ணனி அரத்தை திப்பிலிசெய்யம் கருஞ்சீரம் தேசாவரம் வகைக்கு
பலம்-சு கத்திரிமஞ்சள் நேவதாரம் இந்துப்பு கஸ்தூரிப் போட்டி-
னாப்பு வண்டியடிப்பு சடைக்கஞ்சா நுசாணிமும் காகா நாரப்
பருப்பு அபிசை வாய்விளகைப் மல்லிகைம் சுக்கு அநிமநுரம் எலும்
வங்கபட்டை தாவிசபந்திரி வகைக்கு கிராகனிடை-லு சாதிபத்
திரி கிராகனிடை-கா திக்காய் கொம்பு வகைக்கு கிராகனிடை-உ
டையவலைபிடித்துப் குணிக் தூவி கெட்டிபடி-க விட்டுக்கொண்ட

வயித்தியசாரசங்கிரகம். சூருத

மொழகுபதங்கிறக்கி தேன்படி-வ முத்திரிப்பறம் வகைக்குப் பலம்-க சேர்த்துப்பிரிசாந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாருப் பிறமானஞ்சாப்பிட்டிலை சகலவிபாதிநீர் திரும் தானு தி. 9 புண்டாகும்

மதனகாமேசுராத

வாலைபாங்கமுஞ்சு-க லிங்கம் ருத்திர-க மு. ருக்கவித்து ராதி-காய் முத்தக்காசு கிராமடி அபின்பலசா புனைக்காலிவித்து அபி-சருக்கணைக்கிரிக்கு நிலப்பனைக்கிரிக்கு சமுத்திர சோகியிரை சாதிப்பத்திரி சாப்பறப்பு வெங்காயம் வளைக்குபலம்-2, இவைகளைப்பொடித்து முற்றன்னகைக்காய்க்குள் அடைத்துஅடிச் சாவி விற்பொதித்து காயவைத்து அடைக்கரும்படி புடம்போட்டு அற விட்டெடுத்துச் சாட்டைக்கி மெழுகுபொலரைத்துத் தேற்ற விரைப்பிறமானம் உருட்டி சருக்கணையிற் பொதிந்து சாப்பிட்டு பாலும் அன்னமுஞ்சொன்னத்தாதுபடிக்கும்படும் புணர்த்தாற் சலிதமாமாது அதற்குமாற்ற வறுமியம்பறம்.

செழுநிலைக்காசி நந்தி தரி கீர்ப்பன்னியுளங்கை அபுச்சுறு டேம் புரப்பிரெரிஞ்செளமந்த டிலிங்ககாமனை-கஞ்சா ஆவரைமுள் விசங்கு முகமுளங்கை அபிநிசுநிலவம் கெல்லி அந்தி ஆந்தி அரக அல்லுவிபி பசுபசுட்டைதிரிபலை கருவேல் வன்னிமருது மாவ் கொட்டை அசத்திசெற்று சிவன்னேம்பு சேர்காயுநவி பாற்கொ டண்டி. இவைகலின்னித்து சிலப்பனைக்கிரிக்கு நன்னுரிவேர் சமுத் திராப்பறம் வளைமுறங்கை கிளாவேலா னேம்பு இலவு இவைக லின் பிசினாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி குடிசாணி மும் அமிந்த ராகக் கடை பிசிகற்கண்டு வெண்ணுக்குஞ்சிலியம் மதனப்பு அப்பிரகசெ ந்தாய் வகைக்குக்கரண-க இவைகளை முத்திரிப்பறச் சாற் ரல் நாற்பறநாழிவைகரைந்து கட்டி பிறமானம் உருட்டி வேளை ஒன் றுக்கு ஒருநாளைகவதம் ஆனின்பாடி லொருமண்டலம் கைப்பு டு. ஸாப்புக்கும் உஞ்சொன்ன யானைபல முண்டாகும். தானுயிர்த்திற் கும் விரிசுக்கடும்.

தெய்த உருக்குரிசைப லொப்க்கட்டித் தாய்தி வாதைத் திரங்குசாற்றில் நவைத்து கொரிக்கிபொடித்து அது களைபத் தக்க பட்டைடக் காயைப்பொடித்து அதில் வதிறபாடு விட்டி உல ர்த்தி சலவந்தி ரிசாய் மரபாலால் மெழுகுபொலரைத்துக்குன்றி பொன்னடைசெய்து வேள முன்னுக்கு சூர்ணடை விதம் ஆனின் பாட்டல்காள்ள தெகம் பலக்கும் விரிவித்தி ன்டாகும்

ஆரின் மதனப்ப கிராமடி சாதிக்காய் பராரி மொக்கு தாற் பற்பம் சாப்பிட்டு முருக்கை சூர் அர அந்தி இவைகலின்

வித்து அதிமதூரம் இவைகளை ஒர் ஸிறையாய் வருக்தைப்பெற சாற்று
லாட்டிச் சண்டைக்காய் பிரயாணம் உண்டைவாய் ஆவின் பாலில்
முருங்கைநூலை போட்டுக் காய் சிவடித்து அதில் ஒருண்டையை
யவைத்து ஒருமண்டலம் முனிசம்பு நீர்க் பத்தியம்பாடும் அன்னமு
க்கொள்ள தேசம்பலத்து தாதுகட்டும்.

அபுர்து முற்றி முக்குந் முள் விவித்து குருக்கெதட்டி வேர் இவை
களை ஒர் ஸிறையாய் வடித்து சிவடிப்ப பிரயாணம் ஆவின் வெண்ணை
யிலை மத்தித்து உண்ணுவ தாதுகித்தியாகும்.

சாதிக்காய் அதிமதூரம் கண்டாரிமஞ்சள் குங்குமப்பூ வவக்கப்
பட்டை வருக்தைவித்து புளிக்காவெடுத்து அபுர்து குருக் கிழங்கு
சோஷ்டம் அக்ரோகாடம் ராசா டும் குஞ்சாண்டம் சயுத்தி
சோகலினை இவைகளை ஒர் ஸிறையாய் வருக்தித்து அநந்தூரம் சுஞ்
சாநூலுக்கு போது தேன்விட்டு முன்முகாண்டி தூதுக்கொண்ட
வனபிராபிட கிரியகித்தியாகும்.

முத்துவி ராசனிடைய தஞ்சம் விசாகனிடைய பவனம்-சுமரு
ந்ரைவித்து அவைகளைத்து மகிழ்மலித்து கெருகுசிவித்து கீழ்முள்ளி
வித்து பத்திவிவைப்பதுப் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கீழம்பு
வகைக்கு விசாகனிடைய-உ ஆவின் விசாகனிடைய இவைகளை தேன்
விட்டவைகருச் சண்டைக்காய் பிரயாணம் ராப்பிட்டு ஆவின் பாலில்
முருங்கைநூலை போட்டுக்காய் கொசுப்பிட்டுணா தாதுகட்டும்.

முன்ம முட்டை மருகட்டை ஆவின் அக்ரோகாடம் சிவப்பனை
க்கீர்த்து சர்க்கரை இவைகளை ஒர் ஸிறையாய்த் தேன்விட்டவைத்து
கண்டைக்காய் பிரயாணம் சாப்பிட்டு முன்பொல் ஆவின் பாலில்
குஞ்சாண்டம் சாப்பிடும்.

மதுகாமேகாடாய்

நிசிகிரு சிறுமுகப்புகிராம் சாதிபத்திரி வாங்கிய குசிராம்
தக்கோலம் வகைக்குக் கெருகு-உ கொரக்கிமுடி ஆவின் வகைக்கு
கெருகு-இ இவைகளை ஆவின் பாலினாக ஏ முச்சாட்டி கெட்டில்
வேகவைத்து கெட்டைவடித்து ஒருகாண்ட சாப்பிட்டு முன்முகாண்டி
பாலும் அன்னமும் கொடுத்த முனாநகால் இசிரிப்ப கலிநகா
காது

மதுகாமேகாடாய்

வள்ளு மதுகாமேகாடாய் சாதிகு கத்தி-மது கொங்கை-உ
வகைக்கு வவக்க அபுர்து குருக் கிழங்கு கருகருகி கருகரு
குர்பாறதுகட்ட சஞ்சா தாது ஆவின் அநந்தூரத்தை சி
முள்ளி கண்டைக்காய் பிரயாணம் சிவடித்து சாதுகெயல் சிறுநகா

பொன்னுலகை தேற்றி இவைகளின்வித்த வளைக்கும் கழுஞ்ச-உ
திரிமருகு சாகிங்காய் மீராய்பு சாகிப்பத்திரி சோம்பு சுருவாப்பட
டை சாப்பருப்பு வாங்கி நாமதலாட்டி சிதிராகர்த்த அரின சகசா
ரலம் ஓமம் வாழாருவாய் சிதிராங்குடம் வளைக்கு பனம் கந்தி
செய்ய வலுத்தசாரா பனம் இவைகளைச் சலுப்பி காயுரா
மம் சலுத்த பனபலம்- சிதிராங்குடம் சோத்துகொண்டு
வேளைவன் அக்கு அளவியாசலிடை வீதம் பாசிர்வசாளா லிந்து
சட்நிம மயங்குலல் சலுத்தம்பதசாஅம் சுருவரிந்தாஅம் கொடு
க்கமாமம்.

மதுரை ராஜாதினி.

ஒருபடி ஆளின்மையில் காதுபலக் கோதுமைமாவையும் உடு-
பலச்சீவியையும் போட்டிமீண்டுக் காய்ச்சி பாருபதத்தில் நீர்மூர்
விவிதா சீவப்பன்கிடை உலவச்சப்படை பனைசேர் வகைசூப்
பலம்-சக நவென்கிசீவ சதுர வனாருபலம்-உ சகதனம் ராதி
க்காய் சிதம்ப பெருஞ்சிதம் வகை-மு. ரானிடை - உ திப்பி
பலம்-உ இவைசூப்பதத்து ராதிசுந்தாவி சேப்பம்-2 னிடிக்
கிண்டி மொழிபுருபகத்தில் இறக்க ஆழி பேரிசம்பழம் பலம்-ச
தேன்பலம்-ச சேர்ச்சு பிசுக்கி வேளை ஒன்றுக்கு சேட்டைப்
பாச்சு சூப்பாணர் சாப்பிட்டுவா விட்டாறம் போகமிதும்.

பெருவாரியம்.

சந்தனம் தேற்றிவிட்டு பூங்கைவெர்ப்பட்டை இவைகளை ஒர்
 துறைவாய்க் தேக்கம் மாய்ப்பாடினதைத் து உட்கொள்ள கித்தற சட்டம்
 பதித்தவன்.

[illegible]

Journal of the American Medical Association

கொண்டிருக்கிறார்கள். இவர்கள் அனைவரும் இப்போது தங்கியிருக்கிறார்கள். இவர்கள் அனைவரும் இப்போது தங்கியிருக்கிறார்கள்.

காய்ச்சி புரைக்குற்றிக் கடைத்தவெண்ணை பச்சையுறுகு கோதோ
சனை இவைகளை ஒர்க்கையாய் மத்திந்து விவரத்திற்சூதி புரைப்
பூமிக்கும்.

கந்தாநிலையம்.

வல்லாளை புரியாரை கண்டகந்திசி லாதவேலை பொற்றலை
க்கரிப்பான் இவைகளின்சாறு தேக்காய்ப்பால் ஆவிய்ப்பால் வரைக்
குப்படி-சு ஒன் றுங்கலைத்து அதிலு நாற்பதுபலர் கெளண்டிக்குரைத்து
பாகுசெய்து தியாற்றி வுதின்சாறனைசொரு சாட்டுத்த சாடனை
அமுக்குறு பிரண்டை மாளோனை அமர்தவலி புரியாமல் ஆன்
யறுகு கொட்டி ஆம்பல் கெய்தல் கோவைமன்னன் கெய்ப்பனை பூமி
சர்க்கரை மாதுளை செங்குழை இவை புரிந்துலம் புகுத்திக்கு ஆவ
ரைபஞ்சாங்கம் வெள்ளுள்ளி தெருவிந் நாற்பது ஸமதனாயுறுவி
கஞ்சா கழற்சி முருங்கை பூமிக்காலி கச்சைநீரி இவைகளின்
வித்து வரைத்துபலம்-சு இவைகளை ஆவியோலி வுததவர்த்தி
இடிந்துவடி சட்டின நாணாணாயம் திரிந்து கலந்துமுலம் பரங்
கிப்பட்டை சித்தாத்தகைவெட்டிப்பலசல்பரம் கொட்டம் அதிம
தூம் சாட்டுவம் கந்தாநிலை சாதிக்காய் சாடுபத்தி தேற்றவி
ரை சாடம் புரையோலிச் சூம் கெருடபபத்திக் கந்தார் கஞ்சா
கற்பூரம் பச்சைநனை தாபிரபத்திரி இச்சுவைகந்துப்பலம்-சு
அதின்விசாரணை-சு இவைகளை சாடுவதென இத்தன வஸ்சி
காயஞ்செய்து ஆவிய்ப்பாலிற் ளா கெய்திசட்டி அதின்மேல்
மருங்கைவாந் சப பிட்டலிக்குலர்த்திசு புணைக்கைத்துவிஆவின்
கெய்படி-சு விட்டுதினடி கெருடப பத்திசெய்து தேன்படி-சு விட்
டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைபாக்கு சிமமாணஞ்சாப்
பிட்டிவா மேகம்முலம் கொட்டி சபாஸாந்ரு முதலான வியாதிகள்
நிரும் தாறுபுத்தி நும் நெகம்பூரிக்கும்.

பனாத்தித்தாமணி.

அரைபபடி ஆவின்செய்திப் பந்துபலா சினியைப் போட்டுக்
காய்ச்சிக் கனாத்தின் தூங்கி அதில் திரிக்குறலம் சான்று
கராய்பு மருந்து கொட்டம் வெந்தயம் இவையிசின் அதின்விசை
குறசாணி ஓமம் மல்லி அதிமதூம் சாசோலம் சாதிக்காய் இந்து
பூமிசெய்திக்கு கெய்தாய்ப்பு நாற்பது கருஞ்சாகம் ஓமம் வஸ
சபபட்டை வஸ்கற்பத்திரி மதனப்பு அதித்தித்திப்பதி முத்திப
பரா லாம்பு கெய்தாய் கெய்தெற்றை தானர்க்காய் இயப்பைப்
பூகொண்டா பூமிக்குறசெய்தி தெருவி பருபாகல் சைப்பன்
நீர்முள்ளி வாடை தன்விக்கிட்டான் ஆவரை சந்திராசனை வெ

காளுரோரி இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-௧ அபின்சீராகனி
டை-௧ ஷிபி, ஷலர்த்தி பித்தரூலர்த்தி பித்தரூ வஸ்திரகாயஞ் செய்
து முன்போற்பாலிற் சிட்டகித்துவாத்தின குடிணத்தைத் தூவிக்
கிண்டி ஆற்றித் தேன்படி-வ விட்டெய்யினான்று வேலை ஒன்றுக்குக்
கொட்டைபாக்கு ரிமாணஞ்சார்ப்பிட்டுப் பத்தியம் பாலும் அன்ன
முங்கொள்ள தேகம்பலக்கும் சாறுபொடிபுண்டாகும்.

வில்வம் பாதிரி பொன்றங்காலி ரன்னரி கத்தைச்சுரி சிறு
கேரிஞ்சி கிழக்காய்கெல்லி சிறுசிறை மாதன் இருவே. ௨ அம்மாண்
பச்சரிசி ஆடைபுத்தி இவைகளின்மூலம் கஞ்சா சாதிக்காய் சாதிப்
பத்திரி கூடைகள் கிராம், ஏலம் மருதிரிப்பரம் கற்கண்டு சித்தரத்
தை கல்கார் கல்மதம் மல்கி தூளிப்பத்திரி திரிகடுகு அதிகமூரம்
வகைக்குகஞ்ச-௧ சாறுபுத்தி-௧ம் கற்கண்டம் சஞ்சாணிலும் வவங்க
பத்திரி சிறுமுகப்பூ கோட்டம் வி ராவிரி சேவதாமம்தக்கோலம்
கல்குரிமருசன் சிவிரிமூலம் வால்மினகு தேராவரம் செவியம்
கச்சோலம் அன்னபேதி மாதுளகத்தோர் அச்சோக்காரம் வாய்கி
ளங்கம் மகாரப்பி வகைக்குக்கஞ்ச-௨ அபின்சுங்குமப்பூ கோரோ
சனை கஸ்தூரி கெற்போரி பருத்திகிணைப்ப ரப்பி வகைக்கு கழஞ்ச
௧- இவைகளைப் பித்தரூ வங்கிசகாயசெய்து அதற்குப்பாதி ரினி
கூட்டித் திரிகடுகிரமாமாம் ஆனின்செய்பால் மாதுளம்பழச் சாற்றி
த்கொள்ளமேகவெட்டை சாறுகட்டிமீட்டும் பிரியலித்திபுண்டா
கும் பத்தியம்பாலும் அன்னமுங்கொள்ளவும் இஞ்சிச்சாற்றிற் கொ
ள்ள ரிதவாதம் பித்தம் குடைவரலிதும்.

சித்திரஞ்சலேகியம்.

கொடிவே. ௨ வெர் பலம் ௫. ௨ சத்துக் கலத்தண்ணிரிற் போட்டு
காசினொன்றுப் வற்றவைச்சு வடித்துப் பத்தியபலர் சஞ்சசனையைக்
கரைத்துப் பாசுசெய்து திரிகடுகு திப்பிரிமூலம் வெள்ளுள்ளிவெப்
பாதிப்பட்டை சர்க்கரம் சிற்றாத்தை தித்தம். சேவதாமம்கெவி
யம் விட்டகத்தி ருப்பி மருசன் மருமர்கள் கருகுரோகணி, ஸியமடற்
சிற்றாது சிறுமுகப்பூ, வெர் கவாசாரம் எவ் சாரம், துமட்டி மாதனை
வெர் பெருங்காயர் வகைக்குபலம்-௧ இவ்வுத்தரூ ணித்தைத் தூவி
கெம்படி-வ விட்டெய்யினான்று வேலை ஒன்றுக்கு நுகபாசனையுடையான் குன்ம
மூலகோலி புக்கனிடமதம் அருமை பிரிவை யாதம் வாயு குடல்
வாதமலிதும்.

சிவகூற்பாண்டலேகியம்.

முன்னபேடி ஆனின்யாலில் திரபுமபலர்சனையைக் கரைத்துப்
பாசுசெய்து மருகில் பெரும் தூளித்தாயை பெற்றோல் கெரிவதுகி

புலர்த்தி இரந்து வழங்குபுள பொடிபடி-க கோஷ்டம் வலங்கம்
கஸ்தாரிமஞ்ஞாள் இரந்துப் திரிபல் அதிமதமம் சாதிபந்திரி திரிக
ருகு வகைக்குக் கழங்கு-க இரந்துக்குலித்தி இருவகை குரணத்
தையும் ஒன்றுய்க்கலக்குபுள அடைப்ப. கெய்லிட்டுக் கிண்டி மெ
புருபதததிலிறக்கி வேலைலன் அருகு கொட்டைபாக்குப் பிரமா
ணஞ் சாப்பிட்டிவர தேசவரட்சி எழுபடி நக்கி கிடைக்கு நாக்கிப்பி
கல்லடைப்பு வெட்டை நிறும் தேசங்குமிரும்.

வேலைப்படலம்-முத்திர்று.

சிருதப் படலம்.

அதாவது கடைசரக்கு நூணகெய்களால் வேலையம்போல்
கெய்லி கெய்பதத்தில் இரந்துகலாம் கிருககெய்ப்படலமென பெயர்
பெற்றது.

விருத்தம்.

கூறுங்கி நதளார்ப்பதற்குக் கொடியாபாத்தியாயம்
விருஞ்சாத்தியனைந்துய்பான் விளங்கத்தெட்டிக்கொண்ட
திருசாத்தியாத்தியபுர திறமாய்ப்பண்டிநர்க்கையாய்ந்து
கொழுவிவர்மாவிடத்திற் குறிப்பாபுரைத்ததுவாமே.

சந்தரவகெய்.

சந்தனங்கட்டை பலம் ௪ அரத்தைபலம்-௬ பிளரு பலம்-௨
வில்லவேர்பலம்-௬ இரந்து பந்துபடி சண்டிர்போட்டு எட்டொ
ன்றாய் வற்றைவந்து வடித்தபொருத்தில் ஆவின்செய்யடி-௬ ஆடா
தோடை முகமுசங்கை இஞ்சி இவைகளைன்றாய் வகைக்குப் படி-௨
கூடவிட்டு அதிமதமம் கித்திலிவர கலக கொட்டி வகைக்குப் பலம்
தாளிசபத்திரி திப் பிசெய்கம்கக் குபருத்திலிவரபருப்பு கோஷ்டம்
சொய் கோரோசனை கெல்லிழன்வி அங்கிராமம் வகைக்கு விரா
சலிடை-௨ அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சி பதத்திற் கடுருடவிறக்கி
இரண்டுபலம் சருக்ககையைக் கலந்து வேலைலன் அருகு ஒருகண்ட
விதஞ் சாப்பிட்டிவர கிருகக் கிடைக் கலாயம் மெகம்பித்தம் வாத்தி
தீரும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௪௫௯

புரிமாதைகெய்.

புரிமாதைபலம்-௨. தன்னிச்சிட்டாஸ்திதங்கு பொன்முடிப்
டைவேர் கனடாநெர்க்கவெய்சில் பதிவர்க்கோரைகதற்கு
வினாபிரகார்தீர் விட்டவர் வகைத்துபலம் கூட்டுகிறது. முப்ப
படி-௧ கன்னிரிப்போட்டு எட்டொன் பலம்முறைத்து வந்ததி
றாய்ச்சில் ஹிஸ்கெம்படி-௨ விட்டு தானிசப்பதற்கு சிறுநாசுபக்
கந்த வகைத்துப்பலம்-௧ வெப்பாட்டிசிறு கறாடகசிக்வி சோகம்
சன்னலவகைப்பட்டை நமர் துலம் வந்தபர்கிரி ஏலம் கரு
பூசிரகம் வகைத்துபலம்-௨. சாதிகாய் சாதிபத்திரி கிராமபு வகை
க்து கிராகனிட-௧ அரைத்தர்க்கல்கி காய்ச்சி கந்தகத்தின்
செலிகந்தகாடு வகைத்து பலம்-௧ அகிமதுரபலம்-௧ பொடித்து
போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகண்ணடிசாப்பிட்டுவர இரத்
தவிழ்னி இரத்தமுலம் இரத்தகதிசாரம் இரத்தகதிமகம் இரத்த
பாணம் இரத்தகசகம் இரத்தபித்தம் வந்தி வட்டி காமாலை புந்
டல் சோகாதிறும்.

புரிமாதைச்சாறுபடி-௪. கயித்தகன்னிரிப்படி-௧ அவின்கெய்
படி-௨-௩வந்து அதில் முககிப்பழம் தேவகாரம் வெப்பாட்டிபரிசி
குகிவிடயம் சோகம் வட்டத்திற்குப்பிலா அசாமதாரம் விவவிவர்
வகைத்துக்கா-௧-௨ அரைத்தப்போட்டுக் காய்ச்சுவடித்தவெய்
ஒன்றுக்கு ஒருகண்ணடிசாப்பிட்டு கிராணி வயிற்றுக்கெய்ப்பு
ருவமெய்க்கோகை வாய் வந்திநீரும்.

புரிமாதைச்சாறுபடி-௧ பொடிபடி-௨ தயிர்ப்படி-௩ அதிவி
டயம் சிசிசு இதன் பெருகாயம் சவா தாய் சாதிப்ப
வெப்பாட்டிபரிசி திப்பில் வாகாபடி மாதல மரமரான்லவ
ககம் வகைத்துக்கா-௧-௨ அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வயிற்று
வேளைஒன்றுக்கு ஒருகண்ணடிசாப்பிட்டுவர அழுவகைத்தி
ராணிபுத்திரும்.

புரிமாதை வள்ளிக்கிறங்கு பொன்னுக்காணிஇவைகலின்சா
றுவகைத்துப்படி-௧ வெப்பாட்டிபடி-௨ அவின்கெய்ப்பால் வகைத்து
படி-௩. சோகம் மாசாராய் அதிமதாய் வகைத்துக்கா-௧-௨ அவி
ன்பாலாலவைத்துப் பாட்டு காய் சவா தகாக்கப்பலம்-௧-௨
கிரி ஏலம் வகைத்துக்கா-௧-௨ பொடித்துத் தவி வேளை ஒன்று
க்கு ஒருகண்ணடிசாப்பிட்டுவர இரத்தவெட்டை பித்தவாய்
பரிசால் நீர்நுக்கு மயக்கம் பித்தம் வந்தி அகோசியத்திரும்
தேசணாலயம்.

கத்பாண்டகத்திரும்.

பெரும்பூசலிங்காய்ச்சாறுபடி-௧ தாவரநி தாவரநி தென்
னாச்சாறு நெயிராறு பொரிநிர் வகைத்துபடி-௧ அவின்கெய்
வெப்பாட்டிபரிசி-௨-௩ சாறுபடி-௧ சாதி காமாலை

சது அ ஆத்மராட்சாமிர்த

திருவாதிசேகரம் ஏலம் வால்மினகு காட்டாத்திது கந்தகச்சிவம்
மன்பி குரகாணிஷம் வகைக்குபடி-௩ இவைகளை ஆவீன்பாலா
வாட்டி போட்டு காப்ப்சிவடித்து இரண்டிபலம் கந்தகண்டை பொ
டித்துத நுவி அப்பிரகசெந்நாரங்கலந்து கரண்டிவிதம் கொள்ள
மேகவினியம் ண்டினம் எரிப்பு காத்தல் கீர்க்குத்து எரிவு ஆஸ்தி
வெட்டை அஸ்திராங்கை ஏறுபுருக்கி காமாலை கிராணிபித்தந்
திகும்.

பெருப்பூசினிச்சாய்ச் சாயபடி-ச வெள்ளநிக்காய் பெற்றலைக்
கரிப்பான் இளநீர் கீர்வள்ளிக்கிழங்கு தேநீர் சிதேவிபார் செங்கழ
நீர் தாமரைக்கிழங்கு தாளைவிழுது முடக்கோத்தான இவைக
ளிராய வரைக்குபடி-௩ ஆவீன்பால் கெய்வகைக்குபடி-௩ ஏலம்
வவங்கம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சக்கோலம் பச்சைசிறுகாகபூ
கெய்வள்ளிக்கொடி ஆனந்திப்பிலி ராதிக்காய் முத்திரிபழம்பேர்
ச்சரம்பழம் இத்தபூ சண்பகபூ நறும்பிசின் அகிரந்தனம் செஞ்
ரத்தனம் இத்தபூ கிராம்பு மஞ்சிட்டி வள்ளிக்கிழங்கு நிலப்பனை
க்கிழங்கு செங்காய்நுவிலேர் கரிப்பாலிலேர் சத்திரசாரணிலேர்
செங்கழிப்பு முத்தக்காசு கன்னூர்வேர் கோஷ்டம் விலாமிச்ச
வேர் வெட்டிலேர் பொன்னுங்காணிலேர் ஒட்டித் தாமரைவேர்
வகைக்குபலம் முத்தால் இவைகளை ஆவீன்பாலிலரைத்துபோட்
டுக சாய்ச்சிவடித்து சினிகற்கண்டு வகைக்குபலம்-௩ புதுகு கிரா
சனிடை-௩ சேர்த்துவேண்டி ஒன்றுக்கு கரண்டிவிதம் சாப்பிட நிந்
தம் மேகம்அஸ்திரம் வெட்டை டம்பெரிதல் கண்புரைக்கால்
தாதுஷ்டம் திகும்.

பெரும்பூசினிச்சாய்ச் சாய நீர்வள்ளிக்கிழங்குச்சாய வகைக்
குபடி-௪ கரிப்பான்சாய பொற்கையான்சாய ஆவீன்பால்வெப்
வகைக்குபடி-௩ வவங்கம் ஏலம் இத்தபூ வினாவரிசி அரமதாதம்
ராதிக்காய் சேகரம் கருஞ்சாம்பல் சதகுப்பை கூரைகோமுத்திரிபழம்
பேரிச்சரம்பழம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சாதிபத்திரி வகைக்குக்க
ரந்த-௩ ஆவீன்பாலால வகைக்குபோட்டு காப்ப்சிவடித்து அதில்
பழங்குதவிபழம் காற்படி சினியும்போட்டு கடைத்துகொண்டு
வேல் ஒன்றுக்கு கரண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவர உணமார்க்கைகாமா
ர்க்கை ஆய்வகை கிருர்ணம் ஒத்திரபான் இத்தகாசம் பித்தகா
ரத்திகும்.

பெரும்பூசினிகெய்.

பெரும்பூசினிச்சாய்ச் சாயபடி-௪ வெள்ளநிக்காய்ச் சாய
படி-௩ ஆவீன் கெய்படி-௩ இளநீர்படி-௩ ஒன்றுக்கலந்து அதில்
ஏலம் கந்தகம்வவங்கம் இறுப்பைப்பூ கூரைகீர் வெருகங்கிழங்கு
எர்த்திரபழம் போச்சரம்பழம் கோஷ்டம் சிறுகாகப்பு முத்தக்காசு
செங்கழிர்க்கிழங்கு திரிபி காக்கோசரிசி அதிமதுரம் மினகு
வகைக்குசாய-௩ அரைத்துப்போட்டு சாய்சி வர்த்து தேன்

வயித்தியசாஸ்திரம். ௪௫௯

[illegible]

சுருதிபதி

ஆலனையேவாப்பட்டை கொண்டு நான் பரவலாக வளையுபவன் ௨
நாவற்பட்டை அகதிப்பட்டை பாயுபவன் வளையுபவன் ௩ ஆலன
கொண்டிருந்த ௨௫-௫௦ தன்மீதிற் பட்டை எட்டென நம் வறறனை
ந்து வடித்தகைய முதலில் ஆலனையெய்து ௫-௫௫ கோபுரம்-௫ முன்
முதக்கை காறுபடி-௨ விட்டி அகிமனைய நற்செய்யுளின் குதுங்கிலை
பழம்பாசிலைர் காவலனிலை வளையுபவன் ௪ கொடியேர்ச்சிந
க்கு தாமரைக்கிழங்கு காய்ப்பாதிக்காய் காதிப்பத்திரி சிறுபை
யோ பசுலியேர் நெல்லிப்பற்றல் ஏலம் வளையுபவன்-௫ புரியங்கை
ட்டைதோல் ஆலனையரிசி வடிபூலாக் கொழுந்து வளையுபவன்-௬
கருவிலைப்பிசின வெளிவெளாய்சின் விளாட்சிச்செவெப்பமிசின்
மாமாச்சின் வெட்டியேர் விளாமிச்சிலைர் மறுகர்க்கிந்து வளையு
பவன்-௭ இவைகளை யனைத்தெய்திக்காச்சி கொம்பையடித்து ஆற்றி
காவற்பலம் திப்பிலிப்பொடியும் இரண்திபல நார்ப்பலையும காறுபடி
தேனுபசைர் உய வேளைஒனையுக்கு ஒருகாலையுமீதகை சார்பிட்டிலா
சகல மேசெரிபுடி ஆனையுதாசும் பூச்சிசககருபனம் எய்யுபு
க்கி கொருபாய்க் கொணரிதும்.

தொன்னாறகேய்.

கொண்டறைவேர் பட்டை பலம்-சக இடித்து பதினாறுபடி தன்
 னீரிற்பொட்டு எட்டொன்றாய் வறழவைத்து வயத்த கியாத்தில
 இஞ்சிக்காது ஆவின்கெய் வயசுக்குபடி-ந மனத்தக்காவிஞ்சவைத்தி
 துக்காய்கெட்டு கொடியேலி கண்டங்கத்திசி பொன்முசட்டை தழு
 தானை விலைய் வகிவின சக்திசாரணை சொல்லுஞ்சி சிறுமுட்டி
 பாசிடு இவைபாசனைவர் விளம்பட்டை அகலிப்ப பட்டை முட்ட
 சொத்தாளிந் காய் பட்டினி களைப்பவைய-வ திரிந் திரிபிலிசா
 விபரலா-சககாசுபத் தா-கட்டை தட்டினவைய சகதாபடி
 மீதார் சகதாபடிந் தாமை கழுதுந் தாணி துதந்தை தார்கொலர்சி
 கொட்டி-யரிசிவனைத் துதந்தை-ந துதந்தை-ந துதந்தை-ந துதந்தை
 கொட்டி-சகதாபடிவதா-சாபிட்டிலை-யாபிட்டிலை-யாபிட்டிலை-யாபிட்டிலை
 வலிபடிவாதமுட்டைய் வயத்திசை-யகொத்தைய வதிறை-சக-தட்டினம்.

தரவர்த்தி

நாவற்பட்டைபலம்-சரி மிகு கன இந்நூற்பலம் தன்னிற்றி யோ
ட்டு நாவற்பட்டை வற்றவைத் தட்டித் தடுத்திட்டு தாமதப்பட்டு
டைவனவையரிசி ஆவனவையரிசுபட்டை சேர்த்து விவனவையரி
சை வற்றட்டைக்கி லுதிருநாட்டினி யிற் தாமதநிற் றுணர்

தேவதாரம் கிறிதாகப்பு. சிவப்பினைத்திழந்து நன்னூலிலேர் வனசக்கு
சமுந்துமா. ஷுவின்பாள் ஸைத்திப்பொட்டு ஷுவினெம்படி-கயிட்
ஞ்சாம். செவ்வைநன்று குழைநாடிவந்தகக்காள் பெருமபாடு
தெய்வம்.

மொன் னர் தாவிடுகம்.

யோஸ் நந்தர்லி பொற்றெட்டிப் பான் இலவசனின்சொல் அந்
 தின்பான் தெவ்வைச் சபை-க சபை-க ம் பதாபாய படி-க மதி-
 துமப்பன்-க அவின்பான் னைத்தபதிபாட்டுந் தாய்ச்சி மடித் துக்
 சற்கல்நி தெவ்வான் பகைக்காய் சதிபத்திரி லவசந்ருகருளு-க
 மடிசதுபதிபாட்டுநி தெவ்வன் னுக்கு ஒருசகண்டி வித்தி சாயபிட்
 டாந் துமந் துநிவாழ்நாய தெவ்வான் னைக்கலெரிவுகாந்தல் உடம
 பெரிவு வாய்காந்தல் பிரமிபதி நம் கண்டுகளிறும்.

வள்ளலார் கருத்து.

வல்லாநகர்ப்புறம் துலிப்பால் வளைத்து படி-ச இளகீர் செப்
வளைத்துப் ப-ச. கோலொகரூர் நாலுபடி-ச சூதெழுந்தகோண்டம்
கொண்டூர்ந்திதாது பள்ளசுதர்ப்பு-ம் கோலொகனை வளைந்து விரா
கலிடை-சு. பாலகடைந்தபொட்டு மூன்றுநால்வளை நொகையி
ந்நிநாலநால் நா நிலத்திடுகளைஒன்முக்கு இநகமண்டி வீதம்
கொள்ளுள்ள இநகால் கொண்டைத்தாமல் செவிகேகடி உடம்பிற்
காந்தல் நாலுரத்திடும்த்

வல்லவா பொன்னாக்காவி பொருதலை வரைத்துச் சாறுபடி-க
ளதுமொர் பூச்சுறுபடி-வ ஐவின்பால் மீதம் வரைத்துபடி-உ சாதி
மாயாபாதிபாதி மாயக்கா படுக்காபுது காட்டாத்திபுது வால
பிராபு வாயாபாபு பிதிபுதுவர் வரைத்துநூல்-உ. ஐவின்பால்
வரைத்துநீயோட்டுகோது பபரத்தில் வடித்து ஓர்ண்பிலத்திவினைய
பொட்டாத்தினைய வெள்ளையுந்து வாராண்டிவிதம் இசைப்பயன்வை
த்தாபு ப்வேளைய சசகநெரம் ரணகிரந்தி பிரிபியம் பேசக்குலை குட்
புப் பிசாதிசாக்கு காக்கையம் யோவிப்பூற்று நீர்க்கடுப்பு வரிபாச்
சூறுப்பத்தி தும்

வள்ளலார் சாதுபடி - ௨ சிந்தித்தண்டு சாதுபடி - ௨ கெட்டபடி - ௩
திருப்பலகதிருநீராரநிறம்படி தானியபரகதி அதுமதாம தோஷ்டம்
தேவீச்சாம்பழநாட்டிடுப்பறம் சிறுதெத்து சிறுநீராரணி நயந்து
பூலம் பன்னிரண்டு கிழா, பூட்டிலே வரைத்து விராசனிட - ௨ அ
யாத்தப்போட்டு சாய்விவடித்து தோண்டியல்நாண் நடப்பொடித்
தூதலவி யோட்டலன் று லுந்மரண்டி விதம்பொன் ன மதநாட்
அலகிசுரம் வரட்சி நாமல் மனைசுரம் மர்த்தசுரம் சாமாலை பாண்டு
சட்டம்பெரிய வந்தெரிய சிந்தபரிசுரம்.

27 577 11 0611

இந்தியாவின் பாரம்பரிய கலைகளில் ஒன்றான கரகம், கரகம் என்பது கரகம் என்ற பொருள் கொண்டது. கரகம் என்பது கரகம் என்ற பொருள் கொண்டது. கரகம் என்பது கரகம் என்ற பொருள் கொண்டது.

[illegible]

வினாக்கள்

[illegible]

சுருதி

அவுரிவேர் பலம்-ந சங்கரவேர் முருக்கவேர் வரைக்குபலம்
உ வேர்ப்பருத்தவேர் கிவன்வேம்பு சிறுதருதா மிளகாளை அழி
ஞ்சி கந்மொச்சி இவ்வகர் ருளவா வரைக்கும் பலம்-க இவைகளை
பிடித்தபி பதினாறு சூ அணாநிறே. நாட்டி எட்டொன்றாய் வற்ற
வைத்து வ-ததக்டா ததகிவ ஆயினதொம்-க ரொகதமாரி பட்ட
கந்சாய் கந்சிதா மொ அழிபூசிலிவ கடுகுநோகண்டேற்றம்
பட்டை கார்ச்சிமைக்கிறும் பட்சிறந்து கார்வேகரி சண்டாரி
மஞ்சர் பொன்றபட்டிலொ சீர்த்தாய் கொக்கிலர் எட்டிலிவ
சட்டிலிவ வரைத்துதருதா-சூ வரைத்துப்போட்டு எகசிலுத்து
கேளைபொத்து ஒத்தமணமபிசுறு சாய்சிப்பிலா சகலிஷ்மாய் கா
னூத்தபு சூ இந்ருமல் மட்டிலுமட்டை சகிந்நா.

உறுதியளிப்பார்

[illegible]

ကမ္ဘာ့အဆင့်မြင့်ဆုံးပညာရေးအဖွဲ့အစည်း

சுற்றுலாப் போட்டி வென்றவர் லகான் துரை-ஐ நினைவுகொடுப்பதற்காக, திருமொழி நாளிலொன்றில் கட்டணம் தந்து பதிவு செய்து அதை மூன்று வருஷமேன்மோடு கேள்விக்காக ஆகும்.

இத்துப்பு தீரிகிறது காயப்பொய்யம் நவாச்சாரம் சுருஞ்சேகம் நற்சோ
கம் புனிதமடற்கிறகு வஸ்துநூதநா-உ யவைத்தப் பேராட்டு
ஆளியென். 10-உ சி -நிங் காங்கி ஸ்கு குற வேலோஷன் உர்கு ஒரு
கணவுவிதஞ் சாப் பிடுபது குன்றம் மதமோசை ரீக்கோகாவரிசி
வை தெனடை பெருமாபி...நிலம்

கண்டங்கா ரீதியே.

கண்டங்கதரி சமுதர்பலம்-ஹ. விஸ்வம் அமுக்குறி ஆடா
 டோவை சதகு சிவவாழகம் இவைகளின்மூலம் பெயர்ப்பாட்டி வகை
 ச்ஞபலம்-க இர்த்த புலரிபிரபோத்தி பட்டிடான் ஈர் சந்தவதை
 துஷுத்தி ஆதில் ஆவின்கெய் பெருந்நானிக் காபர்சாய ஆவின
 பால் வலசர்சுபடி-க கன்மபுரான்து தானிப்பதரி மிகு கொவி
 மப வலசர்சுபடி-க ஏவம் வலசர்சுபத்திரி வலசுப்பந்தை திப்
 பிஷி க்லா திகு விவதாபந்த டாமாந்சில் சந்தகசிக்வி வகைக்குக்
 கழுந்தாசு ஆவிவபா சட்டிப்போட்டு பசமாடி காச்சிவகுத்து திப்
 பிஷி சீபிரீரம் மும் வகைக்கு மூன்றகமுதலு கொடுத்திப் போட்டு
 வேலை வன்முர்து மூன்றாமுதலிதஞ் சாபபிட்டுவர உலமாபாங்கை
 சவாசகாசம் ஸகோ கூழபந்திரம்

தூதரீகெய்.

துதினாபுரம் பவம்-உலி சுதீமுள்ளியேவர் கண்டங்குத்திரியேவர்
வணங்குபவம்-1 இடிந்து பதினுறுபடி கண்டிப்போட்டு எட்டொ
ம் பம் வற்றவைத் தவறச்சிபாழ்ச்சில ஸ்விவதொம் பாவவகைக்கு
படி-க விட்டு திரிபில் திரிட்டு கோர்ட்டம் தாவிசபத்திரி கொடி.
வேலியேவர் கண்டியேவர் சிலகாசப்பு வணங்குதற்கு-க கி.ம.க.ரு
யோரியேவர் ஆடாபொடைவேவர் ஆசிரமமும் கதச்செகம் செத் துவினை
சடாபாஸில கொல்லக்கொடி வணங்குபவம்-வ மொசுமுகக்கை
யெவர் எட்டஞ் சிறினை வணங்குபவம்-க வணங்குபோட்டு இஞ்
சுதாபாபடி-வ விட்டுக்காப்பாச சிறுபுடனம் சென்படி-முகைக்கான்
சுக்கரை வர்-க கொர்குது வேலியேவர் கண்டங்குதற்கு கொள்ள
கலை இயுரல் காரம் கவாசம் கம்பிரம் தி.தா.க.க.த.நா.

ଶ୍ରୀ ଶ୍ରୀ ପଦ୍ମାବତୀ ସୁନ୍ଦରୀ.

[illegible]

ஒருநாண்டிவந்தஞ் சாப்பிட்டுவர உட்காந்தல் வாட்டி இருமல் சோ
கை சாமாலை கைகாலெலிவு தாய்க் வயிறெறிவிட்டுத்

சதாவேரிகெய்

சதாவேரிகெழஞ்சு ராறுபடி-சஉ குதிமீட்டி லங்கிர ராறு
கெல்லிக்காய் ராறு பெறுபுதுசெய்க்காய்பாறு கரும்புச்சாறு படி-க
குபடி-க ஆவின்செய்யடி லுன் றுபாலுது திரிடுகு திரிபுலு வெப
பாலைபரிசு கொத்தபல்சிறை. இலவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநா
கப்பூ சேகம் சிலாமிச்சம் சேவர் ஆகிமதுரம் கூடைநீர் முத்திரினைபே
ரித்து இந்நிப்பு லும் சோலாகிறந்து சிவகேத்து சோஷ்டம் சாத
னம் வகைக்குதறஞ்ச-உ ஆரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை
ஒன் றுக்கு ஒருநாளைடி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர ஹந்திரபாடா நீர்ப்புடி
முத்து ஹாபுநங்கி மேககரம் கைகாலெலிவு நீங்கும் தேகபுஷ்டி
தாதுவீர்த்தியுண்டாகும்.

சதலிகத்தநெய்.

சதலிகத்திறந்து ஆசின் பூ வகைக்குத் துளாய்-ற திடித்தபதக்கு
நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து ஆவினகெய் பால்வகை
க்குப்படி-க கரும்புச்சாறு கெல்லிக்காய் ராறு வகைக்குபடி-க ஒன்
ருபநலந்து ரலம் லவங்கம் சத்தனம் சடாமாஸென் திருமல் ஆலனிழ
து செவகழநீரெரு ந வகை குரஞ்சி-உ இலவங்கம் மரைத்துப்போ
ட்டு நாலுநாட் சிறுநியாபெரித்து ஐந்தாநாட்காய் சிவடித்துவேளை
ஒன் றுக்கு ஒருநாளைடி வீதங்கொள்ள வறுப்புநுக்கி மேகலவட்டை
பெருப்பாடு நீரீழிவுநீரும்

முலைப்பாக்கெய்

முலைப்பால் படி-உ ஆவின்செய்யடி-க லன்றாய் கலந்து ஆசின்
கொடுப்பைவேர் வெள்ளரிவித்து பூசலிவித்து கெல்லி முள்ளி ஆகிம
து-ம வகைக்குதறஞ்ச-உ ஆரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை
ஒன் றுக்கு ஒருநாளைடி வீதங்கொள்ள உட்காந்தல் மெலிவுவாய்ப்பு
ருக்கி கனா உவரட்சி பிரமேகர வெட்டை நும்.

கடுக்காய்கெய்.

கடுக்காய்-ர தேற்காய்கெல்லி பலம்-உஉ இடிந்தத் துளாய்
போட்டுகாச்சி இரணைப்படியாய் வற்றவைத்து வபாது ஆவின்செய்
படி-க பால்படி-உ சலந்ததில் சன்பகம் ரலம் சிவகைதாக்கு மஞ்சள்
சேகம் கடுகுரோலானி கடுக்காய் திப்பிலி வகைக்குபலம்-ற ஆரைத்து
போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன் றுக்கு இருசுழஞ்சவச்சாஞ் சாப்
பிட்டுவர உட்குபுவித்தம் பித்தசோகை உடம்பெரிவு அக்கிரமந்தம்
மலாஸைட்டு இளைப்பு பித்தம்சீங்கும்.

கங்குரெய்.

கங்குபலம்-உ இடித்தத் துளாரிநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய்
வற்றவைத்துகாய்முத்துடன் ஆவின்செய்யடி-உ வெள்ளாட்டு நீர்ப்படி-க

ஒன்றும்கலந்து அதிலிடயம் காட்டாத்திப்பது ஒருங்கும்கல கொ
டிவேலி பொருந்தியா முரகம்பா துர்திறுதிபல சிவந்தக்குபி
பிடுங்கும விபாதிநிவ ஒத்தினடாபாதி அத்தப்ப சேகமடஞன்
ஒமபொலிவ வனார்கா துர்த-க ஆனந்தபாதி கார்கொத்த
மொனதாமத்து ஒருங்கும்கலந்து காப்பித்திவ தன்மட கொணி
யத்தொழிச்சை கற்பு அதுமொருவர்பெய்தும்.

இவதிசெய்.

பிரிதாபாதி-க ஆவித்தொய அ-க பான்பாதி-க ஒன்றும்க் கல
ந்து சிவதைசத்து பிடுங்கி கொண்டுதான் இத்தபடி வனாவதிசெய
கண்டு வேயபு அந்திரபஞ்ச வனாத்தொதலா-க ஆனந்தபாதி
பிடுங்கும காள்வரை சிவந்தாதிபிடுங்கி காள்வரை காச்சி வடித்து
வைப்பபுரிப்புகேக்கி வேலை சிவந்தொருகாண்டி பிடுங்கொள்ளவாடி
அக்கிவிடக்கம் நீக்கும்தொயுண்டுகும்கபாதும்க் பொன்னிற
மாகி புத்திவிர்த்தியாடும்.

இதாப்படைவம்-முற்றிற்று.

ஷர்பத்துபிபடலம்.

அகாவது பலபலவகைகளாடும் புட்ப-சந்தனங்கள்னாடும் ர்
ச்சரை பாருகற்கலை பிடுங்கும்கலந்து மொருபுதமாப்கா சிவந்தி
ஒன்றும்கலந்துவகைகளாடும் பிரிதொகித்தலாம் ஆனதால் பிடுங்கிய
வாகடபாதிதொம் ஷர்பத்துபிபடலவகைப பொய்வருக்கப்பட்டது.

இத்தஷர்பத்துகள் ஒருங்கும்கலந்து பிரிதொகித்தலாம்.

கண்ணிரிதர்பத்து.

முற்பத்தொழைநாபாபிடை கண்ணிரினை பிடித்து ஒன்று
வைப்பாய் வற்றிவைத்து வடிவம் முப்பத்தொழை நாபாபிடை
சின்னைபக் கரைக்க காச்சி பிடுங்கியவ விதலாபுத்திபார்க்க பிடுங்கி
பொலிந்து கா வந்தபாதிசெய் சிவந்தொடைத்துக் கொண்டு இவ்வ
முப்பாபிடை ஷர்பத்துசெய் நாபாபிடை கண்ணிரைகந்து காப்பிடுங்கி
வர மேககாங்கை பிடுங்கி நிகர்த்து பிடுங்கி பிடுங்கி பிடுங்கி
நிர்வைகாங்காங்கக் கண்ணிரிபு தாவாதி நாபாபிடுங்கிதொகுபி
டும் மறுத்திடுங்கும்.

சந்தனஷர்பத்து.

முற்றின ௨-பலர் சந்தனத்தொய் பத்தொய் சந்தனத்தொய்
காங்கைவத்து மறுகாங்காச்சி பொலிந்துவந்திடுங்கி வடிவம்
புத்தொய்-பத்து சந்தனத்தொய் ௨-பலர் பொலிந்துவந்திடுங்கி
சசி மேற்கொக்கிப பத்தித்தொய்க்கி சந்தனத்தொய் கொண்டு

இரண்டுநுபாயிடைவீதம் தண்ணீர்நீர்கலந்து சாப்பிட்டுவரமுலக்குந்
பிரமேகத்தீரும்.

ரோகாப்து தாமரைப்து வல்லாரை ஒப்பத்து.

கஜாநுபாயிடை காய்ந்த ரோகாப்தவை அரைபேர் மாகாணிப்
பா யென்றில் கடி-மணி ரோகவரை லாறவைத்து வடிகட்டிகாலே
புரிக்சாப்படியாய் வற்றவைத்து ந-பலம்மீரும் சூட்டி - நுபாயிடை
சீனிபுறாஸ்து காய்ச்சி மேற்கொல்லியபடி பதமற்றது சீராகில
டைத்துக்கொண்டு ஒருநுபாயிடை இ-யிந் நுபாயிடைத் தண்ணீர்
நீர்கலந்து சாப்பிட்டுவர நீர்கட்டி மலச்சுட்டி நாப்பண்ணப்புகாய்கை
மூல நுநீர்ச்சிக் கோவ்ருளி நும் இதுபோல் உலர்த்தாமரைப்துவை
யாவது உலர்த்த வல்லாரைபயவது ஒப்பத்துசெய்து சாப்பிட்டு
வந்தால் மேககாய்கை தீரும்.

திராட்சிபழஒப்பத்து.

திராட்சபழத்தைச் சாறுபிழித்து வடிகொண்டு அசுந்தர் அரி
யிடை சீனியாவது கறகண்டாவது ரோகந் உ-பலம் பணிவிட
டுக்காய்ச்சி மேற்கொல்லிய பாருபதத்திறச்சி சீராகிலடைத்துக்
கொண்டு மூன்றுநுபாயிடை ஒப்பத்தை மூன்றுபாயிடைத் தண்ணீர்
நீர்கலந்து சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தந் நுநீர் கைகாலெரிவுத் தீரும்.

எலும்பிசம்பதஒப்பத்து.

தேவிந எலும்பிச்சம்பதம் உரத்தினிடைக்கு இரண்டிபங்கு அல்
லது இ-ண்டரைபங்கு சீனியாவது கறகண்டாவது கலந்து காய்ச
சுப் பாருபதத்தில் சீராகிலடைத்துக்கொண்டு மூன்னிடைபடிசாப்
பிட்டுவந்தால் பித்தத்தீரும்

நாரத்தம்பழ ஒப்பத்து.

நாரத்தம்பழ ரசத்தினிடைத் திராட்சப்து சீனிகலந்து காய்
ச்சி பதத்தில் சீராகிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவந்தால்பித்தத்
வதத் தணிக்கும்.

கொமட்டி மாதளம்பழ ஒப்பத்து.

கொமட்டி மாதளம்பை மேற்கொண்டு சீராகில பதத்திசாறு பிழி
ந்து அர்த்தினைத்து பழக்காலேபயவது சீனியாவது கறகண்
டாவது கலந்து காய்ச்சி பாருபதத்திற சீராகிலடைத்துக்கொண்டு
ஒரு நுபாயிடைபில் இரண்டுநுபாயிடை தண்ணீர்நீர்கலந்து சாப்பிட்டு
வர பித்தத்தையும் பித்தந் நுநீரையும் தீர்க்கும்.

மாதளம்பழ ஒப்பத்து.

மாதளம்பழ ரசத்தி னிடைக்கு லன்றரைபங்கு சீனிகலந்து
மூன்போற் காய்ச்சி பாருபதத்து சீராகிலடைத்துக்கொண்டு சாப்
பிட்டுவர பித்தம்மீர்கும்.

இரு.சி ஷர்பத்து.

ஆறேதால் நுபாமிடை இள்கியைத் துண்டுதுண்டாய் நறுக்கி மும்மாகாணிப்படி சுடுதண்ணீரில் காதுமணிகேசம்வரை ஸ்ரீவைத்து வடிசுட்டி எடு-நுபாமிடைசர்க்கரையை கரைத்து பாருசெய்து சோயிகடைத்துகொண்டு சாப்பிடவும்.

காடி ஷர்பத்து.

ஒருசீரா காடியை ஒருபிங்கானில்போட்டு ௩௩-நுபாமிடை சர்க்கரையைப்போட்டு காய்ச்சி பாருபதத்திற் சீராகி லடைத்துகொண்டு சாப்பிடவும்.

ஷர்பத்துகள் காட்பட விருந்தால் புளித்து குணத்தில் வெறுபட்டிப் போகுமாதலால் சேஸைபாஸில் அப்போதைக் கப் போது செய்து உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும்.

ஷர்பத்துப்படலம்-முற்றிற்று.

எண்ணெய்ப் படலம்.

பள்ளிரண்டுதிங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

செங்கத்தாரி எண்ணை.

நிற்றாமணக்கெண்டை படி-௧ செங்கத்தாரிப்பட்டை பூதகாப் பன்பட்டை வேம்பாடம்பட்டை பெருமரத்தாப் பட்டை கண்டங்கத்திலேவர் கன்னாரிலேவர் களஞ்சிலேவர் கிரகந்திராயகம் வேலிப்பருத்திலேவர் கடுங்காய் சுக்கு திப்பிலி வகைக்குகழஞ்சு-௨ அரைத்துப் போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேலைஷன் லுக்கு ஒருகாசிலைவிதம் காப் பன் பதார்த்தம்.கேசச் சாப்பிட்டிவர தொண்டைப்புற்று நாவுப்புற்று வாய்ப்புற்று சாக்குவெடிப்பு உதடுவெலுப்பு நாக்கு கொப்பளம் பல்பிடுகட்டிச் சித் பததல் வாய்காற்றம் வாய்கிரகத்திரும்.

கொமட்டிக்கா பெண்டை.

கொமட்டிக்காய்ச்சாது ஆவின்பால் வகைக்குபடி-சுதேங்காய் பால்படி-௧ நிற்றாமணக்கெண்டை படி-௩ சுருள்விச்சாது படி-௩ கடுகு வெள்ளுள்ளி பஞாலவணம் கடுங்காய் கடுகுரோகணி ஆகிய நூரம் திரிக்ஞேமம் வாய்க்கிளங்கம் சீரகம்.அரத்தை கோஷ்டம்.பிற ராகபடி சன்னலவங்கம் வகைக்குகழஞ்சு-௩ அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து காடையில் ஒருகாண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டிவர வாதகிர் தகட்டுகெரு பிரிசிகை நீர்க்கோர்வை உதாரோகம் பெருவயிறு கெண்டை வாப்திரும்.

உள்ளி ஆடணங்கெண்டோ.

வெள்ளுள்ள பலம் நகிற் பழட்டி பேற்றுட்டி சிவவருத்தலை
துதுவேளை கண்டகந்ததிரி புக்கு அழிவிடம் கொச்சி மாவிலுக்கு
பேராமனாந்து முருங்கை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வரைக, பலம்
தவிர்த்து எட்டுமட்டகால் தலச்சிற்போட்டு குவையியாய் வற்றவை
த்தவடிந்த அத்தில் சிறுமண்கொண்டோபடி சட்டவிட்டு கலக்கி
வாம்ப செவிபம் சிலனைசெய்து கந்திராய் கொதுபு திரிந்த மம
கொடிவேலிலே பங்கமபாடிலே வரைக்குக, தந்திரச்செய்து வளர்
ட்டு பாலாலைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளை தன்மக்கு
ஒருதான்ம வீத்கொள்ள வாநாநாய் விசை விசைத் தடவா
தம் பிவிதை கொப்பளிப்பதுசி பெறுவது படித்திங்கல்லைப்பு
யோனிக் கலை சோமை கலை வாபுரிநம்.

தொழிலைப்பெயர்ச்சி.

[illegible]

தன்னெண்ணையுபய - வ ிந் தொழிலி னெய்ப்படை - பலம்-உ
சுதர்ப் புகுந்து பலம் உ றுதாச் சர்ப்புமாய் கெழுதுபவர் ிந் தாய்
சுகி கதிதுடன் தினை ஆன் றாது உதகண்பயிதம களமபாதிமாய்
தான், தான் னுறையோ மதாய்ந்தி களதான் சர்ப்புக்குத் தண்ணீர்
வாத்து உபயபய உப்துக்கூட்டி உயவமாய்நிறும.

செய்தியை எதிர்த்து.

திருமணச் சென்னைபடி-ல் சரஸ்வதி கழதைதலத்தில் வரிக்
சொம்பட்டை சைபாந்தாசை விவாசை சங்கல்லாசை திரும்பொழி
தலை பொறுப்படை கருவிராசி பொன்னையசாணி நகுறு ஆடாநொ
டை கிசத்திதாயகம் வெள்ள அரு சுவன்னெய்ம் வனகத்து சாறுபடி
ல் வன் நய்கலத்து சொப்பெலி நவாநெயர் கிலவானையேர் கருறு
ரத்தினிவர் கிளிநூர்க்கு கிதந்தொன்ற கற் றாசைகிதற்கு அப்பையகம்
க்கு சங்கங்குப்பியேர் வனகந்துபலம்-க இயுநது குமலரிநிற்பொ
ட்டு எட்டொன்றப் வற்றவைத்த வம் ர்த சபாழ்வாசக் கூடவிட்டு
சாதிநாய் கிதாம்பு எலம் ஈனனவவவப்பட்டை வானமிளகு அதி
மலும சோந்தம் திப்பிவி திப்பிச்சுமலம் வெங்காரம் குறுசாணி
புடம் தான்றிக்காய் கடுக்காய் கருஞ்சர்க்கம் கார்த்தோலிசி கலத்தாரி

மஞ்ரன் அரத்தை கருது அநிவிடயம் அக்கிராசாதம் கருகுரோகணி
சடாமாஞ்சிவ தானிரபத்திரி சசகரா கருரா வலம்புரிக்காய் பரவ
கிப்பட்டை அநி நுசிப்பட்டை வானுலாவபரிசி சிறுகாகப்பூ தக்
கோலம வயம்பு கருது அபின் வகவாகசீராம் ஆனத்திப்பிவி குங்
கும்புதாநிதிவேதி வாயம் சேங்கலகட்டை சத்திராமம் எவார்
சாமம் சவாபாரம் வரைந்து வகாகனிவட-ச பொடித்துப் போட்
டுக் சாய்சி மெருகுபகத்தி வடித்து வேண்டினுக்கு ஒருகரண்டி.
வீதம் கரிப்பத்திபமாய் மூன்றுவாறு வேண்டி கோசை பாண்டு
கழல்வாதம் அண்டவாதம் கால்வாதம் பக்கவாதம் பகுத்திரம் மல
ப்புற்று மண்டைப் பூசை மூலவாய நாமம் மூலநீரும் அவரைபடுப்
பும் வறுத்தவட்டங் கூட்டிக் கொள்ளவும்.

ஐந்தெண்ணத்தமிலம்.

என்று காண்டம் இவ்வாறுவெம்புபுக்கு இவைகளின்சண்ணை
வரைபுருபடி-க ஆடாசேடைவெர் அநினிலை தருதாமை காட்டா
மணக்கு திருடகள்ளி வேளைமேலரி மாயிவிடுகு கருகொர்க்கொகத்தி
வோபுபுக்கு கொடுவெரி தருதகை சங்கு காட்டிமுந்நகை தூது
வேளை இவைகளின்மூலம் மாம்பட்டை வகைக்கு பகம்-க அடித்து
தூலரிசீர்ப்போட்டு எட்டொசுபும் வற்றவைத்து சமாதானையும்
ஒன்றியகலந்து அரத்தை கருது மும் சிப்பிவி திப்பிவிமலம் ஆன
திப்பிவி காயம் கரிப்பாரம் சதமுப்பை தோவரம் குராரளி வெ
ள்ளைப்பூண்டு வெளி விடுவர் வரம்பு மிதேக்கு இருசு சடாமாஞ்
சில் கிராம்பு துந்கில் வகைக்குபகம்-வ பித்துப்போட்டு காய்சி
மெருகுபகத்தி வடித்து மூன்றுவாள் சட்டை உன்னுக்குகொடுத்
து உடம்பெறும் பூசினால் சன்னிதோபுபல ரிப்பு அண்டவாதந்
தீரும் நாலாகால் தலைநடு தண்ணீரவாதம் உபயுகட்டவும்.

சுத்தவல்லதி யெண்ணை.

சிற்றமுட்டி வேர்பலம்-க உயிடித்து இருதாணி சிறிப்போட்டு
நாலிலொன்றும் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆனிப்பால் எதுமிற்
சம்பற்றாது வரைபுருபடி-க ஐந்தெண்ணை கொத்தி அகிமறாம்
கோலுடம் ராசிக்காய சாதிபத்திரி எலம் வவங்கப்பட்டை அரந்
தை கருது அக்கிராசாரம் சடாமாஞ்சில் தானிரபத்திரி வாய்கிள
ங்கம் ஆனத்திப்பிவி திப்பிவி கருது தக்கோலம் கருகுரோகணி
வால்கிளகு மலம் குஞ்ஞரபக நருகரோகம் கருக்காய் கான்றிக்காய்
சண்பகப்பூ கொத்தமலவி வாறுஞ்ஞவையரிசி சிறுகாகப்பூ செண்பம்
வகைக்குக் கழஞ்சு - ச பொடித்துப் போட்டுக் காய்சி வடித்து
புறுகு கல்லரி வகைக்குக் கழஞ்சு - க போட்டு மூன்றுவா ளாறு
வேளை காசுடை உன்னுக்குக் கொடுத்து ஒருதாணி காசிலில் விட்டு
உடம்பிற் பூசுவா முகவாதம் அண்டவாதம் பித்தம் லேகாசம்
பிணிசம தாகச்சூலை சொரி மீள்கும் பத்தியம் பணிப் பயறும்

புதுச்சேரி நகரத்திலுள்ள பஞ்சாயத்துத் தலைவரின் உதவியுடன்
புதுச்சேரி நகரத்திலுள்ள பஞ்சாயத்துத் தலைவரின் உதவியுடன்

11. உயர்ந்ததன் மூலம்.

[illegible]

வினா 7. சென்னை 2. 18

வினா: சென்னை நகரில் - கதிர்வாசகம் - பிப்ரவரி 1954 -
 ஸார் சின்னி அய்யர் அவர்கள் தமது கவிதை நூல்களில் கதிர்வாசகம்
 கிட்டாமல் காணாமல் இருப்பது குறித்து அமைச்சர் அவர்கள் கவனம்
 செலுத்தித் தீர்மானம் எடுக்கக் கருதுகிறார்களா என்பதை அறிய விரும்புகிறேன்.
 (அ) இவ்வாறு கதிர்வாசகம் கிடைக்காமல் இருப்பது காரணம் என்ன?
 (ஆ) இவ்வாறு கதிர்வாசகம் கிடைக்காமல் இருப்பது காரணம் என்ன?

செப்பெண்ணெயாக வன் விளக்கம்-சான்றிதழாகப் படி-9 ஐ சித்திரம்
உடையதாகச் சம்பந்திப்பி காட்டாமலா - சிவசுமி அம்பா சுவாமி அருகு

வெலம்பட்டை இவைகளின்மீது பஞ்சம்பால் அன்பால் வகைக்
 குபடி அரைக்கால லுந்துய்கலந்து ஆத்ம சாதிபீடம் மிகுநாச்
 சிலநி செர்க்கம் சினக்காமம் தருநீர்தம் வலம்பு விராசினை
 கூ-கார்கோலரிசி வெந்தை குந்தியம் வகைத்து விராசினை-டு
 பொடித்துபோட்டு காப்பிவடித்து விட வலம்பு உன்மீது
 கொடுத்தி இந்த எண்ணெய் மேலே போட விடாதிட மனதும்
 புறையிடுத புண்ணுக்குள் அடியாய்ப்பு பவுத்திப்ப புண்ணும்
 மற்ற ஆறாணங்களும் ஆறு.

நீரடைப்புக்கு எண்ணை.

விளங்கெண்ணைபடி காலில் சுநாமி பலம்-க கிரைத்துபோட்
 டுப் பொன்னிறமாய் கார்கி வடித்து விடாதிக்க வெந்தை சநீகா
 ப்த்துள் வகைக்குகழுஞ்ச-க போட்டு கலக்ககொடுக்க அன்மாங்
 சம் நீரடைப்புக் கல்லடைப்புத்திரும்.

சாதிக்க எண்ணை.

கல்லெண்ணைபடி-க வலம்பால்படி அனாக்கால் அனாக்கால்
 படி-வ லுந்துய்கலந்து சாதிக்காய்ப்பலம்-உ சாதிப்பதிடு வொத
 யம் வகைக்குபலம்-க நாமமிடாந்து லாம்புபோட்டு கார்கி வடி
 த்து குளிர்கத நண்ணிலாவு நாமம் சிலாவுதுபாட்டுவா
 வலம்பால்படி கொண்டு சினிட்டு கொடுக்க வகைத்துவந் திடுக்க
 வாக்கி பூபு நாமம் வகைது இதமல் சத்துவான் பூபுல பூபுபதி
 இரத்தபேதி திரும்.

லவங்காதிசெய்தல்.

லவங்கம் கந்தனம் வகைத்து பலம்-உ சாதிக்காய். சாதிப்பதி
 திரி வகைக்குபலம்-வ நினைப்பபெயர்த்து துருவகல்லெண்ணை
 யிற்போட்டு நாம செத்தாமலம்-வ கூடவிட்டு சாய் போத்தஅதில்
 குங்குமப்பூ கொளோன வகைக்கு துருவகல்லெண்ணை போட்டு
 வைத்துக்கொண்டு வேளினுன்று குது மலிக்குது லவங்காதி
 வெந்திலையது முலம்பாலிலாவுது கொடுக்க சுத்தம சளை இதமல்
 உப்பிசாத்திரும்.

சத்தனா எண்ணை.

சத்தனாத்தன் பலம்-உ கல்லெண்ணைபலம்-டு இவைகளை பத
 க்து சிந்தனையு சிவந்தக் சாதிவடித்து சாலிலடைத்துக் கொ
 ண்டு பஞ்சிசெய்து பத்து வாகில் வைத்திருந்தாக் கொசுதில் வாடை
 யேறிச் சகத்தைத்தரும் சொரிசெய்து சாப்பன் புண்களிற் றடவத்
 திரும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௪௭௧

உதனதமேசுரப் பூ எண் மூ.

இரண்டொரு மதனகாமேசரப்புவை மலருமுன்னெடுத்துப்
பதற்குசுவதிறபொட்டுவைசுநீர்வமலர்ததபின்பு நாடாபலமகல்
லென்னைவிட்டு வேகவைத்திறங்கி எண்ணையந் துண்டாய் பீரி
த்து சோவிலடைத்துநீர்வாண்டு உடம்பிறுசுக்கொள்ள சுகநல்
கும் வசியமாகும்.

தூளி ரபத்திசிவடகம்.

[illegible]

தாவிப்பத்திரி விவரணியை-க-காதிங்காய் விவரணியை-க-
எனம் ஆதிமதமாம் ஆக்காநாதம் கிராமபு சோஷ்டம் திப்பிலி
சன்னவனவங்கப்பட்டை வால் பிளகுபனகந் து விவரணியை-ச சங்கு
மும் பிளகு சங்கம் லவங்கம் வறங்கு விவரணியை-உ இவக
காங்குநாணித் து ஒருபாண்டத்தில் ஒருபாண்டத்தில் வாடில்வேடு
சட்டி கோல்கீக்கின நாற்பலவெயில்போட்டிந் பாதிமைப் பிதை
தது வேட்டை சமேற் பருந்தி தூணாததை வைத்து அகிள்மேல்
மற்ற பாதிப்பித்தடைவைத்துநிதிக பிட்டவித்திறக்கி இரண்டிபல
ச நுக்கையை சேர்க்கு கொழுநிபாலனைத் து கொட்டைபாக்கு
நி-மானாந் சாய்விடநிவா இ-சத்தம்விருதல் இரமல் இரப்பி
-அவிசாசியம் வாய்ந்தல் வாய்நம் மெய்மயக்கம் வாடிமத்தம்
புந்தகேயமும் திரும்.

சாந்தரவடகம்.

காத்தம் அப்பொடி. இதம் கெத்தி பெருங்காயம் ஸீங்கம்
இவைகளை ஒர் சிறையாய் சுற்றுமையுடையதோர் மல் மூன்றுதபா அ
ரைந்துலர்ச்சிவைத்துக்கொண்டு தென்திரிநடுநெய்யாடி யில்லெண்ண
துன்யூர் குலுபணவிடைவிதம் மண்டலங்கொள்ள வரபுசன்னி
துன்மம பாண்டு கொடை விற்கத்தும்.

செல்லி வடகம்.

பரத்த செல்லிவற்றில் எழுமிதம்பநர் காற்றிற் பிறவைத் துலர்ந்தி அகற்றுகிற் செல்லிய பாலிறகனைந்து பாருசெய்து இன்றுப்பு பொடிவேலிவேர் சதுர்சாதம் அதிமதாம் சிரசம்வகை க்ருபபலம்-சுபுரிநிபயம் செல்லி சிவகை வகைக்ருபலம்-சுபுரித் துள் சதுர்சாதம் துள்சின்னம் செல்பலம்-சு சென்பலம்-அகா- விட்டி பிவாநறு வைத்துக்கொண்டு வேலைக்கு கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டிவா பாண்டு காமால் பித்தம் இருமல் சுவா சோதைதாகம் தலைவசி அரோசியம் பீதும்.

செத்தா வடகம்.

செத்தகம் திரிகடுகு சுதுர்சாதம் வாய்விளங்கும் திரிபலை சிறுநாகப்பு வகைக்ருபலம்-தி குக்கல்பலம் உரி சித்திசூலபட் டைசுவ இவைகளைச் செத்தகரைத்தத் தான்லிக்காய் பிரமாண முண்டைசெய்து உட்கொள்ள மேகமோகத்திறும்.

வவங்காதிவடகம்.

வலங்கம் சிறுநாகப்பு விலாமிச்சவேர் திரிபலு வகைக்ரு விராக்நிலை-லி இவைசுவ பொடித்து முன்போற் பிட்டவித்து சுலி-விராக்நிலை வெல்லந்தோர்ந்து பிரசாந்து வேலை புன்றுக்கு கொட்டைபாக்கு பிரமாணம் வெக்கிச்சொள்ள வாத்தி வபற்று பொருமல் சுழிசசல் மாட்டிவடி அச்சினிமக்குத்திறும்.

மண்டிவடகம்.

மண்டிசெத்துரம் லொகசெத்துரம் வேளூர்ச்சி செலியம் சித்திரசூலம் சிரகம் சுதுர்சாதம் திரிபலி அனைப்பெயிர் இன்று ப்பு மோரக்கிதற்கு திரிகடுகு முத்தகாநாதநம்பை சுதுர்சூலம் ஏனம் இவைகளைச்சுபுரி பொடிசெய்து குப்பைமேனி சமகுசெ ச்சி கைபாத்தகரை நித்தகாய்செல்லி நுவரசு தழுகாவை இவைக ளின் சாற்றில் வகைக்ரு சதுர்சாநாட்டி செல்லிக்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேலை புன்றுக்கு ஒகண்டைவிதந கொள்ள கா சம் சுத்யம் வடி விற்கல் குண்டம் வாத்திபாண்டு ரோகை காமால் தீரும.

திரிகடுகு சடாமாடுகில் திரிபலி சாதிக்காய் சுதுர்சிரகம் நற்பிரகம் இவர்கைவேர மரமர்ப்பல் துலாப்பு வாயவிளங்கும் வல க்கம் அமகாயம் மதுவா சாதிப்பத்திரி திரிபலிசூலம் செலியம் முத்தகாநாத அர்த்தநிபாண்டிபாட்டைவோ இவைகளை ஒர்றை யாய்ப்பொடித்து அகற்றுகிற் மண்டிசெத்துரம் திரிலோகதெந் தூரம் அயாநெதுராகட்டி கரிப்பான்சாற்றில் துதுரநாட்டி செல்லிக்காய் பொறுண்டைசெய்து தேன்சுருக்கரை மோரித்தொ ள்ள பாண்டு காமால் ரோகை ஸ்யம் தீரும.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். சௌந

ஒருபலமன்றோத்தை எட்டுபல கோசலத்திற் பொடித்துப் போட்டு காய்ச்சி உலர்த்தி அதற்குடிகர் தேவகாரம் மாமஞ்சள் சித்திரமூலம் வாய்விளங்கம் முத்தக்காச திப்பிலிமூலம் திப்பிலி மிளகு இவைகளை ஒர்நிறையாய்ச் சேர்த்து குரணித்துவேளைலுன் றுத்து திரிகடிப்பிரமாணம் எருமைமோரிற் கொள்ள பாண்டுரோ கை காமாலைநீரும்.

ஏலாதிவடகம்.

ஏலம் லவங்கப்பட்டை முத்திரிப்பழம் திப்பிலி வகைக்கு பலம்-௪ அகிமறம் சருக்கரை பேர்ரகம்பழம் வகைக்குபலம்-௪ இவைகளைப்பிசுத்து கழறாய் பிரமான்ம் உண்டாக்கி சாப்பிட்டுவர ஆர்க்கிரிமந்தம் பிசுதம் வயிறுமவலி மூலக்கொதிப்பினால் இரத்தம் சிதங்காதுதல் வீதும்.

செவிய வடகம்.

செவியம் இலாப்பாபூ திப்பிலிமூலம் விலாபிராம்வேர் சுத்து நிலவேம்பு அதிலுறம் வேகத்திற்சித்து வெட்டிலேர் சந்தனம் சதுர்ராதம் மிளகு தாவிச்சந்திர ஓர்நிறையாய் குரணித்து அதற்குடிகர் வெல்லந்திரேர்த்திடித்து பாக்களாய் உண்டாக்கித்து சாப்பிட்டுவர வாயுயிர்க்கல் வர்த்தி ஆர்க்கிரிமந்தம் ரெஞ்செரியு கிராணி காமாலைசோகை விக்மம் அருமல்திரும்.

சுத்து வடகம்.

சுத்துபலம்-௪ தாவிசபத்திரி பலம்-௨ செவியம் மிளகுவகைக் குப்பலம்-௪ திப்பிலிபலம்-௪ விலாபிராம்வேர் சதுர்ராதம் வகை குருபலமரை குரணித்து முன்போற் பாசிற்சிட்டுவித்து சர்க்கரை பலம்-௪ சேர்க்குபாசினாந்து கொட்டைபாக்கு பிரமான் முண்டாக்கித்துசாப்பிட்டுவர சக்தி வரகல் அரோசியம் வரபுறவாயு ஆர்க்கிரிமந்தம் பொருமல் சகி விரும்ல் திரிதோஷம்வேவித் தீப னமுண்டாகி தேகம்பலக்கும்.

கடுக்காய் வடகம்

நூறு கடுக்காயை சுடியுவிட்டிற் அதுபாபுறம்ஒன்றுகாய் ளாற வைத்து இடித்துபோட்டு உலர்த்தி நறுக்கி விரைவேகி அதற்கு நாலிலான்று கல்லுப்பு கோர்த்தித்து துறாணி ஒளம் சுத்து கொடிவேலிவைர் திப்பிலி செவியம் திப்பிலிமூலம் வகைக்கு விரா சரிடை-௩ மிளகு இர்த்தப்பழம் வகைக்கு பலம்-௪ இவைகளை யிடித்து நூன்செய்து அதில் புனித்தமோர் ஸுமிர்ப்பழ்ச்சாய் இஞ்செய்ய வகைக்குபலம்-௪ தனித்தனியேயிட்டு மொத்தமிட்டிற் பொடித்துக்கொண்டு திரிடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாயு குண்டம் சுவாசகாசம் லவங்கிராணி சுககிராணி அரோசியம் பா ண்டியெக்கம் வயிறுமவலிசோறாழதலான சோகங்கன்றிற்

மேகாதி வடகம்.

பத்துபலம்வெள்ளுள்விரைபு பேர்த் திரிசுத்திநுபுத்தசத்து பலம் ஆகிப்பலிற் போட்டு திப்பம்போலெரித்து வேகையத்து

ஜெதுபலம் அளிக்கெப்பிட்டு கிண்டி மெழுகுபதத்திற்சிறச்சி சேவிப் பவம-உட டோ மமை மாயுபலம்-இ டுமிச்சினைடி வேலைஒன் னுக்கு கொட்டைபாத்தளவு கொள்ள வேகுமு,நதாமாயிபங்கும மேகக் கொல் லாந்திரம்.

திருப்பல் பந்தத்தினைபநுப்பு புவிவலினைததோல் வெவ்வேலா மரிசின வென்றானிபநுப்பு மஞ்ள காந்தபரபம் அப்பொககொந்து ரம வகைத்து விராபினை-க இவைகன்கண்டினைக்கு அவனாவித் தின்பநுப்புக்கட்ப பொடித்து அதிப்பாவிட்டு முக்கரன்,சினை லண்டைபொது வேலைஒன் னுக்கு நுணைபிதம் எருமைமேரிற் கொள்ள மேககர் இருபதம்மிகும்.

லோகாபெடரம்.

முத்தர்நாக சித்திச்சுரு திப்சிளி வாடவினங்கம் சித்திரஜலரி வைகாசி ஓர்சினையாப பொடித்து அதற்குச்சர்லோகசெஞ்ஞாங்குட் மக திரிகடி தேடில் மத்திதது உன்முகர பாண்டு கோகை காமாலை த்தும்.

சவுபாச்சிபகன்டி.

சரிசலை பொருகல் இவைகளின்ஞானம் வகைக்குப் பலம்-3 திரிகடுதிருப்பல் அநிமலம ரம ருபாவிதமம் தாலிசபத்திரி இறாசுகை தேசாலம பலம் வகைக்குபலம்-க சாதிகாய் சாதிப் பகதிரி கிராமடி ததிட்டாய் சநுநொகம் நந்சைம் வவங்கபத்திரி டாலமநாது பலம் வெகதபம் வகைக்குபலமகை இவத்து வடிவடின டாண்டையம் காதுபடி அகின்பாட்டி,நஞ்றம்பாய் காச்சி மதிந் திவகத்திபிப் பினைந்து லநாட்டியில் இரணபொது பால்கிட்டு பங் கட்டி அதின்பேற பினைத்த மதந்தைவைத்து பிட்டளித்துந் டோன் டிட்டு மத்தித்துர் கண்டைநாபப் பிமையம் இச்சி எறுதி சம் பந்தர்நாகசாரபநம் மாணம்பநர் இவைகாச்சிசாத்திரம் தேடிரி மம் வலலதிரிபிடுவம் வெண்ணிரிடுவ கொள்ள குசொகிராவி குறைய வாயு உப்சிசந்தாகம் ஆரோசியம் அக்தினிமாந்தய கழிர் தலத்தும்.

இவ்விபடி அகின்பாட்டில் லட-பலம் சிவியைக்கரைத்து பாது பொது அதில் எட்டிபலக்கை கொட்டுகிவிசி இறுண்டாய்த,வக்கி அதிற்செய்யுள்ளி கொட்டுசாய் முநுச்சி சரிசலை இவ்வொருப்படை காதத்திடி இவைகளின்சாய் வகைக்குபலம்-வ தாலித்ததிவிட்டு பிளரி மலாததி மதந்த தாலந்தடன் தத்கோலம் வரவாதுவையிடுகுகை ரே திரிவலம வாலினைக்கம் கான்றி கொச்சி திப்பிடு திப்பிவிசுற லம் வகைக் குபலம்-க வெதப்பிப்பொடித்த டூணைக்கையும் அமுத் குடி பொனமுக்கட்டை ககாடந்தத்திரி ககாடாதி அதிப்பினை வகைக் குபலம்-க அகின்பாலில் அகிநாதுவந்தி பிமதத டூணைத்தையிற் பதிர்சினை ததிருப்பலம்வகைக்கொள்ள திராணி திரமியம் வாயு வாகதி சம்பலம அக்தினிமத்தய வாததலை அக்திரவாயு வாக,நல் ககாடத்தும்.

அதற்குந்நிபந்தமும் கெத்தகம் அரிதாரம் வகைக்குபல மறைவீதம் பொடித்துப் பொட்டு போதிட்டி மூடிச் சிலைசெய்து காயவைத்து அதை எதெட்டிச் சாது நிராடை மயங்கொட்டி கமலாப் பரி யாபெரித்த மணலமேன் செல்வப்போட்டாற் பொரியம்பதத்திறை க்கி ஆற்றி மேற்கசநிலைக் கத்தமாய் பழனிப்போட்டு ஆனபயில் ஓநபணவிடைவிகம் உரைச் சாரப்பிட வீரவலித்தி புண்டாடும் முலைப்பாவிற் கொடுக்க மூலவாய மூர்ச்சைவாய அக்கனிமகதம் நீலகுட.

ஒநபணவிதக்கட்டிக்கு ஒநபடி செம்பரத்தபடிச் சாற்றை சுரு க்கிட்டு அநினைபெரிந் ஒருநிராகனிடை தங்கமேக்வசர் சந்தி அப் பால் சந்திரைவிழைவைய அரைத்து வாளுசெய்து சிலைமண வய வாய்செய்து குருட புடய்போடச்சட்டும் அதை அநபாணநாபி லுரைத்துக்கொடுக்க கமலதாடிமீங்கும் தேகமபலக்கும்

மூன்றுநிராகனிடை வியசநதை கமலடியில்வைத்து அதற்குக் ிபந்தமும் ஐந்துவிவாகனிடை பிணத்தை பொடித்தப் போட்டுத் திராச்சிலியாபெரித்தது உடாமத் புடையசெய்தது பிணபுயா சாபி படி மொவச்சன் ரிப்பாதுர காற்படி மொடித்தேனமரகு-குடொ டுந்து விஞ்சிசசாரநி லுரைத்தக கொடுக்க கமலசனனி தொஷம வாயுபுறபிச்ச குண்டம்நீங்கும்.

ஒநபணநாதிநித்தக்கட்டிக்கு எதுமிரம்பநசாது ஸிலைப்பால் தைவினைச்சாது வெடியுப்புர பொலிவ கதகுலுநராமம் சாந்து கொடுத்து ஒருநிராகனிடை தங்கமேக்வசர் சந்தி அப்பால் காமம் சினம் வெள்ளம் வெடியுப்புர வகைக்குபல மய வென்றநவாலாட்டி சவாள்வெய்ய சாயவைத்து குருமேல வைத்துச் சிவனுப் போட்டுச் சிலைமணசெய்து திரைநகடை மயிபைத்தொட்டி அதற் குமத்தியில் திப்போட்டெரித்து வெந்தவினைநெடுக்க உருகிமணிபாயருக்கும்.

பத்துநிராகனிடை விங்ககட்டிக்கு வெள்ளொருக்கன் வேரைச் குழிச்சாவிநின்ற சுருங்குகொடுத்தது இநுபடை கோக்கொட்டையை அரைத்து கவாள்செய்து அநிந்தேமல் எதுநிச்சகசாய்ப் பிரயாணம் வெள்ளையவைத்துநர் சட்டியிலிட்டுத் திவெரித்து நெருபடி பிடித்த வுடன் இறக்கி ஆறவிட்டெடுக்கக் கட்டும.

சாதிக்குப்பியை எவ்வகைந்பொடித்ததுள் வெடியுப்பு சினக் சாரம் ஆண்டநதோல் வெங்ககாம் இவைகளை ஒர்நிறையாய்வாய்நிடி வரைந்து விங்ககத்துக்கு கவாள்செய்து ஏழுசிலை மண்செய்தகாயவை த்து முன்போல் உயிப்பாடம் போட்டெடுக்க கட்டும்.

விங்கத்திடை அடம் தாளகம் மனோசிலை கெத்தி இவைகளை ஒர் நிறையாட் எதுநிச்சபநர்சாற்றுவது கோழிமுட்டை வெள்ளைக்

கருவாயது ஆட்டி அதற்குக் கவரஞ்செய்து உயிசில் முன்போற்
புடம்போடக்கட்டும்.

ஐந்துவிரகவிடை விகத்ததை முடிப்பாயில் ஐந்துகள் ஐற
வைத்து ரவிபுலுந்தத் முட்டைக்கட்டல் வைத்து கெத்தியராளி
டை-௭ தாரா ஐராளிடை-௨ ருடா ஐராளிடை-௧ வீசர பொடி
ததுகோ கீழ்மேலும்போட்டுமுடிச் சிலமண்ணெயது மண்சீமல் வைத்
தெரிக்கக்கட்டும்.

ஒருபலவிகத்ததை ஒருபடி சாராபுச்சாற்றில் கருக்குக் கொடு
த்து அதற்குபொரிந்த கயங்காரத்தை ஐது சாறுவாட்டிச் சவரூ
செய்வதாத்தி ஓட்டிஸ்வைத்துமுடி எழுசீலை மண்செய்து குருட்ட
புடம்போடக்கட்டும்.

வகத்திடை கட்டின தாளசத்தைக் கொடுத்து உருக்கிப் பொ
டித்து அந்த இடைக்குகட்டின காளகதவைச் சோதது முடிப்பால்
விட்டு மைப்பாலவைத்து உயித்தி அந்த இடை விவரத்திற் சவர
செய்து எழுசீலை மண்செய்து காலவைத்து ஒரோனா அராபுடிமல்
உயிப்புடம்போடக்கட்டும் அதுபாவைவகவிட சனவிதோஷமாத
கரநீரம்

தாளகம் கெத்தகம் பொரிசாரம் படுகசீலை வைத்து விராளி
டை-௭ பொடித்து இரண்டிபந்தியது ஒரோபுழிமுடடைத் தீசா
றொதி வெள்ளாது குவிட்டு ஒருபடி பொடிவையப்போட்டு அதன்
மேகொரு வி ராளிடை சிலகதவைவைத்து உதிரையுடும் பாதிப்
பொடிவையப்போட்டு பாதி கவராயகாரவிட்டு முட்டை-௨ தோலால்
ஒடிச் சீலைமண்ணெயது மண்சீமல் வைத்து நாலுசாரம் பெரிக்கக்
கட்டும்

இராமும் நாகமுந்தொத்தித்து அதற்குநீர் பொரிசாரப்பொதி
சேர்த்து முடிப்பாலவாட்டி விவகத்திற் கவரஞ்செய்து ரவிபுற்காய
வைத்து அதிசேமல் கண்ணம்மா உயிப்புச்சுத்து உலாரிசாரம்
தசாற்றை வைத்து விவரமுடவிச் சவரசெய்து குத்துபுடம்பு-௧
கட்டும் இத்தபபடி விரதகைப்பு கட்டிக்கொள்ளலாம்

விக்கரகர்ப்பூக்கட்டு.

பனிரண்டுவிருகவிடை கெத்தகத்தையாத்தி அத்திடைவீரம்
விக்கம் இரககர்ப்பூம் பொடித்துப் போட்டுச் சீமல் காராரஸில்
விட்டு ஆற்றி மாத்திரைசெய்து சனவி தரோஷ முடிவாளைவக
ளுக்கு அனுபாவகவிடத்தேறும்

ரகாப்பூக்கட்டு.

ஒருபல ரககர்ப்பூத்தை முடிப்பாலில் ௮-௭ன் ஐறவைத்துல
ர்த்தி அப்பால் வெள்ளுள்ளத் கலித்ததை மூன்றுசாரம் கவரத்தக்
கொடுத்து ஒட்டிசோணிபல வெடிப்புப்பைப்பொடித்து அதற்குக் கீழ்
மேலும்போட்டு அஞ்சுகோழிமுட்டையை உடைத்துவிட்டுமுடி அது

௪௭௮ ஆத்மரட்சாயிர்த

ப்பேற்றிர் சிறுதீயாவெரிக்க பொங்கியுநதி கொடி பூப்பற்றி டெட்டா யாயி நக்கும் முனிர்க்கவெழு உப்பை நித்தியெடுத்தி அனுப்பா நம ளில் உரைத்துகொடுக்க சன்னிசமம் காணாட்டு பல்கட்டுகோகுபலிங் கக்கட்டுடன சேர்த்துகொடுக்க வாதகொய்தற்கும்.

நாலுவிவாகனிடை ராகர்ப்பூரக கச்சு முலைப்பாப்பால்வண்டை யிடித்துப் பிழிந்தசாறு முகமுநகைகாசாறு திவைகென வவகசுரு-உ சாமம் நருக்கிடக்கட்டும்.

பத்துவிவாகனிடை ராகர்ப்பூரத்துக்கு முலைப்பால் எதுபிரந்தம் பறச்சாறு வாழைப்பறச்சாறு அள்ளமபால் தீநவகோவரைத்து நூ சாம் சுருக்கிட்டு மி-விவாகனிடை ராயிவாசரிமை பொருத்தவாழ் கட்டி அரைக்காற்படி சேனிநகைத்து நகங்கிட்டு மி-விவாகனிடை முடினைப்பொடித்து அசுநருக்கிடுமேலுந்நவைத்துத் திக்பொளுத்த வும் இந்தப்படி பத்துதபா கொளுத்தக்கட்டும்.

தாளகக்கட்டு.

வெடியுப்பு சினம் வரைத்துவி ழாசினிட-உதி நவாச்சாரம்வெங் காசம் வரைத்து விவாகனிடை-கவ திவைகென வவகசுரு-உ சாமம் யிற்போட்டு திவெவைத்து உருகிட்டு மி-விவாகனிடை ராயிவாசரிமை பொருத்தவாழ் கட்டி அரைக்காற்படி சேனிநகைத்து நகங்கிட்டு மி-விவாகனிடை முடினைப்பொடித்து அசுநருக்கிடுமேலுந்நவைத்துத் திக்பொளுத்த வும் இந்தப்படி பத்துதபா கொளுத்தக்கட்டும்.

கிராமப் பிறைக்கை ஓர்சிறைவாழ்விவாகனிடை பொருத்தவாழ் கட்டி அரைக்காற்படி சேனிநகைத்து நகங்கிட்டு மி-விவாகனிடை முடினைப்பொடித்து அசுநருக்கிடுமேலுந்நவைத்துத் திக்பொளுத்த வும் இந்தப்படி பத்துதபா கொளுத்தக்கட்டும்.

ஒருபலதாளார்க்கை தந்தன் னுமிருக்கைத் தாறு பிழிட்டு பத் துத்தபா கீற்றிச் சுதநாஸம்விட்டுக்கழனி அயாடப பினைவந்து ஒத்த படி பூரீரை நாலுபடி அமுரிசிற் கலாசுதவைத்து ஒளநகாவைதளி வித்து அதிலுவெச்சாரம் காசம் குடன் வரைக்குப்பலபாக முப்பு ர்க்கண்ணம் சுழஞ்சு-க பொருத்துப் போட்டு காதுசாமம் சுருத்துக் கொடுக்க தருந்திட்டுக்கட்டும் அனுபாவைகனிடை சேதமகோசம் சுரு-சாமம் வவகசுரு-உ சாமம் நருக்கிடக்கட்டும்.

மி-விவாகனிடை தாளகக்கட்டிட்டு கு-பவ சிவாகசுத்தச்சாற்றில் மி-விவாகனிடை துருசுசெத்துரைக்கை அலத்து சுருத்துகொடுத்து அப் பால் நவாச்சாரம் ரினிக்காரம் சூடண்ணெய்யுப்புவெங்காசவரைக்கு யிருகனிடை-ச விதங்கல்வத்திட்டு எருக்கம்பாலாறும் தள்ளிபாஸா

தஞ்சைக்குமிடையிலுள்ள கங்காபுரம் ஓடுதாமம் தனித்தனியே ஆட்டி-
யலாதிது உற்பல வலமததது சந்தனாட்டி ஓடு தாயகக்
சுட்டிது. சவகாடும்து வலாதிது எழுவலமனசெய்து பத்தெரு
விற்பு பட்டிச்சுட்டம்.

பத்திரவிகாசமெனிட தாளங்ககட்டிச்சூர் சிவகரந்தைச்சாறு
கரிப்பான்சாறு வலகாடுபடி - கரநீர்துலகாதிநீரிலுந்தி அதை
கூறி - கரநீரில் விவரப்படி அடங்கவறுத்தி கருமித்தம்பர் நாற்றி
லமைத்து ஒன்று படம் போட்டகரிப்படி கிராமெனிட - ரம சிறுகி
விட்டதைது சைவநீர்திந்து அதின்பெரி லுந்நீர்தனதநில்
சுரகநீர் றுந்நீர் கவரநீர்செய்து காயவைத்து ஐந்து கலையென
வந்து கடுகாடுகிறபடமபாட வகுக்கப்பட்டம்.

தா.கெட்டு

[illegible]

11757 T. SM. 5. 11. 16.

புறப்பகுதியில் காணப்படும் அபரிவிட்டு கரைத்து மண் மூர்தான்
கொடுக்கப்பட்டு ஆரம்பலாபம் எனக்கட்டியதைத் தோளார்க்கெவ் கட்டி
விட்டுக்கொடுத்தும் கவனிப்பாதிட்டும் பறந்தகம்பாலிடும் திருநகர்
வீதியாலிடும் அங்கு சுவர்கள் வட்டமும் வளைந்து நூறு
சாமம் வகுத்துக்கொடுத்து அபவிசுவசங்கைகட்ட சுண்ணும்பைப்
பாபமம் விட்டிப்பினையி அத்தற்கு மத்தியில் செட்டியாயவைத்
துதுதென்காய்ப்பெட்டானபுருட்டி நுனிகில்முட்டி பானையில்
வைய்த்து அத்தற்குச் சூழ்மேற்புறமுட வுள்ளகதற்பாடிவைத்

கொட்டிக் கிபாபெரித்துத் துணிவெக்தரின் ஆறவைத்துக் கட்டி-
யைபெடுத்து ஒதேதேங்காய் ரிமானம் நத்தைபையனைத்து ஒரு
கலசத்திற்போட்டு அதின்மேல்கட்டியவைத்து ஏழு சீலைமண்
செய்து எரித்து மருத்து கருநம்படியாய்ப்புடம்போடவும் இந்த
ப்படி-ரு புடம்போட்டெடுத்து பணவிடை அனுபானங்கலிட
தாம் சன்னி தோஷம் முநலான அநேககொடிய கோகங்கள்
நிரும்.

வெள்ளைக்கற்பண்ணம் புநீர்வகைக்குப்படி அரை நாலுபடி
தேசிரிந்தகைத்துத் தெரியவைத்து ஒன் டிரான் தெரிவைத்து
த்து அதில் பத்து விடிக் கிடை பாராணத்தை தோளாகநிற்கட்ட
எரித்தெடுத்த சீளம் செடிப்புபுச் சண்ணம் பாராசாரம் வெங்
தாரம் நுடன் புநீர்க்குப் பசை அரைக்காமலைத்துத் கவசஞ்செ
ய்துதுறுவி உப்புக்குள்ளாவது நன்னும் குள்ளாவது வைத்
தெரித்து நாலாராம் கொன்றின்னெரித்து இத்திரசாத்தில் பண
விடைபுறைக்க சன்னி தாம் நிறுதும்.

ஐமெஞ்சரி.

கெத்திராத்தம் லோகம் வெங்காரம் சீளம் சங்குப்பொடி
சலாசத்து தாண்டுவேதி கல்சார் வகைக்குவிழுகலிடை-ச உப்பு புப்
புபலம்-க இவைகளை மயனமாய்ப்புக் குகையிலிட்டு அனலில்
வைத்து உருகின புடன் ஆற்றியெடுத்து பணவிடைவீதம் இளநர்
பழர்நாறு வெநீர் கரிப்பான சியாழநிலை கவுசுநீரமைபாண்டு
சோவை வீச்சத்திரும்.

வெடிப்புக்கட்டு.

சிறுநீரில் புநீரைக்கரைத்து அதில் அண்ட உட்டைப்போட்
டுக் கொதிக்கவைத்து கருத்துக்கொண்டு விடிக் கிடை-தது கொட்டி
காண்டிற்போட்டு அதற்குப் புழைமேயம் வெடிப்புபுள்ளம் வகைக்கு
விடிக் கிடை-ரு வீதம் பொடிக்கொண்டிப்போட்டு உலாவில்வைத்து
ஊதி உருகியபுடன் கட்டு கொண்டு தேநகக்காழிக்கு தேநிலா
வறு அன்னென்னெயிலாவது புடய பணவிடை உரைத்துக்கொடு
ககவாபுதன்மமவபற்றுவிட்டுக் கவாபுதும்.

வெண்கட்டி.

சரிபுள் வெடிப்பு திருவாரூர் கட்டுப் பகவாராம் வகை
க்குகோகலிடை-ரு குகையிலுக்கொண்ட விடிகன்-சரு நுவ
கனாபெயாத்துக் கட்டு குவாய்க்கட்டையை கருவிகொழை
யெரித்து அதற்குள் அடைத்து அதின்மேல் அத்தாமசாநீரில்
உழா சிலைமண் வாய்ப்பெய் அழாநம்புடம்போடக் கரிப்பாபு
ருவி கற்றும் அரை பணவிடை கருப்புக்கட்டிற் கொடுக்க
குளமம் வாடி வயிற்றுவி முநலானவைப்பெதும்.

வாயித்தியசாரசங்கிரகம். ச அக

இன்றுப்பு கல்லுப்பு பாறையுப்பு சவுட்டுப்பு வனையலுப்புமாவி
பிங்கு பிசன்டை இவைகளை ஒர் பிறையாய் முருங்கைப் பூநுக்கம்
வேலிப்பருத்தி இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கொரு சாமமாட்டி
கிண்செய்து நன்றும் காயவைத்து முற்றிப்புடம்போட வலுத்துக்
கட்டிம் கறுத்திருந்தால் அர்த்தசாதுகாரி தெதினுவலவ தரைத்துப்
புடம்போட்டு இரண்டிபணகிடை வாயு தெஞ்சடைப்புக்கு வெந்நீ
ரினும் அஸ்திதன்மத்திற்கு ஆகின்றெய்யிலாவதுதேன்சக்கிலாவது
கொடுக்கத்திற்கும்.

கரிப்புப்பைத் தண்ணீர் கரைத்துத் தெளியி வுச்சிக் காய்ச்சி
யெடுத்து மேனிசைவேன் முருங்கை இவைகளினிலேசாற்றை ஓள
வாய்விட்டு மெழுகுபோலாட்டிக் காயவைத்து குக்குடமாகமுன்று
புடம்போட்டு பணகிடை கருப்புக்கட்டில் மத்தித்துக் கொடுக்கச்
சகலவாயுவுர் தீரும்.

வெக்கட்டு.

ஒருவிராகனிகை வீரத்துக்கு அழிநிலிராமபடி அரைநீ
ருக்குசொரித்துக்கட்டி ஒருகரண்டியில் ஆவின்றெய்கிட்டுக் காய்ச்சி
கட்டியை பெடுத்துக்கொண்டு அர்த்தகெட்டில் பாங்கிப்பட்டைச் சூ
ணத்தைப் பிசைந்து சுண்டிக்காய்ப் பிசுமானம் உண்டைசெய்து
கருப்புக்கட்டிப் பொதிந்து ஓன்வானாமபோது உப்புப் புரி
நீக்கிச்சாப்பிட மேசுஞ்சு கீர்த்தியு தலான மேகாணந்திதீரும்.

இன்றுப்பு கல்லுப்புநரிப்புநீனம் சாரம் வகைக்குப் பலம்-க
வெடிப்புப்பலம்-க வெண்மையாய் வடந்தனருசு பலம்-ற குடன்
பலம்-வ இவைகளைப் பொடித்து இரண்டிபங்குமென்று ஒருபங்கை
திராவகமாவடித்து அதை மற்றொருபங்கில் விட்டுப்பிசைநீ கலரத்
திட்டுநீ திராவகம்வடித்துச் சோணிகைத் தருக்கொண்டு அர்த்தநீர
வகம்விட்டு கரிப்புப்பை மயனமாயாட்டிவழித்துகுகைபிடித்து அர்த்த
குகைபிலாவது அப்பிரசுத்தட்டிவாவது சவ்விரசட்டியைவைத்து
அதை மணலமேல்வைத்து நியெரித்து வீர்த்தட்டியில் குட்டையிவ
டன் விட திராவகம் இரண்டிராமபடி தும்பை ஆராதோடை முரு
ங்கைப்பு இவைகளின்சாற்றினும் பிலப்பாட்டி வகைக்கொரு
ராமநீசு குக்குகொடுக்ககட்டிம் அதை அனுபாணங்களிட சகல
கொடியமோகங்கள் தீரும்.

கட்டினவிரத்திகை தெத்திம் அபயம் மனதுப் பதாநிச்சம்
பழசாற்றில் மெழுகுபோலாட்டி சவாஞ்செய்து அசந்திமென்உப
பை அரைத்துக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில்விட்டு
வீர்த்தடை மணற்போட்டு அதின்மேல்வைத்து அருன்மேலும் மன
வெக்கொட்டி இரண்டிசாமம் சமலாச்சினியாத் நியெரித்து அற்றி

யெடுங்கச் செந்துரமாயிருக்கும் இதை சகலரோகங்களுக்கும் அனுபவபானங்களிற் கொடுக்கத்திறும் வாய்கட்டாது யி-தங்கள் ஆண்டுபிரயோகிக்கலாம்.

கட்டுவகைப்படலம்-முற்றிற்று.

மெழுகுவகைப் படலம்.

அதாவது தேன் பலவெல்லம் எண்ணெய்சேர்த்து அரைப்பதால் மெழுகுபடலமெனப் பெயர்பெற்றது.

செங்கமெழுகு.

குமரிர்சோற்றிற் கடுக்காய்த் தூள்போட்டுப் பிரசர்த்துவைத்து அதில்வருகிறனைப் பத்துவிராகனிடை லிங்கத்திற்கு ஒருசாமஞ் சுருங்குகொடுத்து சீனிக்காரம் துருசு வெங்காரம் பூநீர் வகைக்கு விராகனிடை-௫ எருக்கம் பால்விட்டு மெழுகுபோலரைத்து மூன்றுபங்கிட்டு ஒருபங்கைக் கட்டிக்குப்பூசி காயவைத்து நன்குய்காய்த்தின்பு மற்ற விரண்டுபங்கையும் அதுபோற்பூசிகாயவைத்து மண்ணையரைத்துத் துணிபிற்பூசி ஐந்துசிலசெய்து குக்குடபுடம் போட்டு எடுத்து கரண்டியில்லைத்து கொடிக்கள்விச்சாற்றாலொருசாமஞ் சுருங்குகொடுத்து சட்டியில் ஊசியினர் குத்திவிறங்கும்அந்தப்பதத்தில் கல்வத்திட்டு அரைக்கமெழுகாகும்அதைப்பணவிடை அனுபவபானங்களிலிட கிரந்திசூஷ்டம் கரப்பன்காசம்சன்னிகாசம்சூலைநீரோடுதல் புண் பேதி வாதம் ரணம்மீங்கும்.

வீரமெழுகு.

பரங்கிபட்டை கொடிவேலிவேர் சிவன்வேம்பு சமூலம் சேங்கொட்டை ஒர்சிறையாய் நறுக்கிப் பாண்டத்திட்டு குழித்தமில் மிறக்கி சுத்திசெய்த சவ்வீரம் லிங்கம் ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-௩ ராம் அரிதாரம் துருசுபற்பம் இஹுப்புலகைக்கு விராகனிடை-௩ இவைமகை மயனமாப்ப்பொடித்துக் கரண்டியிற் போட்டுக் காற்படி தமிழ்மவிட்டு ஓயாமற் கிண்டிக்கொடுத்து வற்றிவின்பு தேன்படி அரைக்கால் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திற் கல்வத்திட்டு ராதிக்காய் காரீகோலிசி திரிசுருகோஷ்டம் அரத்தை தேராவரம் அக்கிராகாரம் சன்னிகாயகம் திப்பிசீமூலம்ஓமம்திப்பிசிகொடி வேலிவேர்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௧ பொடித்து வடிக்கடி. சேர்த்து தேன்னிட்டு இரண்டுராமம் மெழுகுபோலாட்டி தத்தச்சிமி லிலடைத்துகொண்டு சுண்டக்காய் பிரமாணங் கருப்புக் கட்டிப்நிப்பொதிர்ந்து எழுவேலை கொடுக்க நெஞரடைப்பு மார்புருத்து கிப்புருதி வலிப்புகள் வலிற்றுவலி முகவாத சன்னி சூலை-௧௮ கரப்பான்

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௪௮௩

உதிரத்திரட்சி தேகநிப்பு ஆகவாபு மங்காரகாசம் சன்னிதேதாவும்
கைகாலில்லிழம் நறுப்புவெள்ளை கொரிசெங்கு பட்டாமரை குஷ்
டம் மேகரணம்சொந்தி அனாயாப்பு மேகப்பிழ்று துன்மாங்கிஷ
அடைப்புநீரும் பத்திபம் புரி புனை தள்ளவும் கொஞ்சம் எயிறு
கட்டும்.

ராமோறுது.

ஒருபல நெத்தகர்தில் ஆவினவெண்ணையப்போட்டு உருக்கி
மூன்றுதபா மிளகு கர்க்காளிச்சாற்றிலும் இரண்டிதபா வேலிப்பரு
த்திச்சாற்றிலும் காய்த்தெடுத்து அதைபம்பாவிளோக்கொட்டையை
யும்வெட்டி அரைக்காற்படி விளர்கெண்ணெய் போட்டுக் காய்ச்சி
ஒருநொட்டி கிழேவிட்டுபார்க்க நெத்தகர்தி மில்லாமலிருந்தால்அர்
தப்பகத்திறக்கி வைத்துக்கொண்டு ஒருநிராசனிகை மாதிரில்
விட்டு மத்தித்து வேளைக்கு காற்பணவிகைவிசஞ் சர்க்கரைநீர்கலர்
துண்ணு மேகம்-உக குலை கிரத்தி அரிசெங்கு வெட்டைதிரும்.

கெத்தகம் விராகனிகை-இ ஆவினவெண்ணையலம்-உ சேர்த்து
மொழுகுபோலாட்டிக் துவியிட்டுமத்திரித்து கதிரிற் கொர்க்குத்
திறிற் கொளுத்திச் சுடர்த்தலைமிறக்கி சுல்லத்திட்டு இரகம்விராகனி
கை-ச சேர்த்து மொழுகுபோலரைத்து வைத்துக்கொண்டில் நபண
கிகைவிசும் ஒன்றுநா ளாறுபோது நிரப்புக் கட்டியிற் கொடுக்க
வாத நல்லதும்.

ரங்கக்குப்பிர் சாற்றிற்கொடுக்க கிரத்தி அனாயாப்பு பவுத்தி
ரத்திரும் சிறுசெருப்படைச் சாற்றிற்கொடுக்க சிறங்குபொரிக்கும்.

விங்காரசர்ப்புமொழுகு.

இரார்ப்பாய் விராகனிகை-உ விங்கர்விராகனிகை-க முலைப்
பால் எயிறிச்சாம்பரநாய தேன் இவையளில் வைக்கொரு சாம
மாட்டிச் சாண்டியில் வழித்துப்போட்டு சிறு சாறுகொஞ்சம்சுட்டிந்
திறப்போலெடுக்க உருமொழுகா நற்பணவிகைவிசங்குப்பு கட்
டி சிற்கொட்டி வறியவலி உதகத்திரட்டி நம் திரிகிறுப்பொடி
யிற்கொடுக்க வாழ்ந்தும்.

பாஷானமொழுகு

ஒருபடி பூநீரை நாலுபடி சிறுசீர்த்துரைத்து ஒருபலபாஷான
த்தைதோளார்க்காங்கட்டி எரித்து அப்பால் ஒருபடி முந்திரிச்சா
ராயம் நருக்குகொடுத்து மொழுகாரும்வரை பிராயம்பட்டைத் தயி
லத்தைச் சவக்குகொடுத்து பணவிகை அனுபானங்கலிற் கொடுக்க
கடம் சன்னிதேதாவும் நீங்கும்.

மொழுகுவகைப்படலம்-முற்றிறறு.

செந்நூரப்படலம்.

அதாவது பதாரம் ஸ்ரீராமர்வி. ௩ க்ருட்டம் போடுவதாம்
செந்நூரப்படலமெனப் பெயர்பெற்றது

நா-ஆண்டு பிறையோடுக்கலாம் அபர்செந்நூரம்.

அரப்பொடியை பழச்சாற்றில் மூன்மரான் ஸ்ரீராமனைத் துப்
பிரைந்து கருவிப்போட்டு அப்பால் காடியில் மூன்றுர ஸ்ரீராமனைத்
துக் கருவிச் சுத்திசெய்து காட்டாமணக்கம் பாலில் மூன்றுரான்
ஸ்ரீராமனைத் துவிட்டலுத்திக் கல்வததிட்டு ஸ்ரீராமனால் நூநூரம்
அசைத்து வில்லைதட்டி காயவைத்து ஒட்டி ஸ்ரீராமர் சிலைமண்
பெய்து கெரட்டம்போடவும் இரத்தப்படி மேற்படி பாலில் கச-ட்டவும் பரு
தம்பட்டை காவற்பட்டை சற்று ஸ்ரீராமமூலம் இவைகளை ஒர்சிறையா
யிடித்துச் சாறுவாங்கி யதில் உர-காறுவைத்து அசைத்து கச-
புடமும் பொற்றலைக்கரிப்பானிப்பிட்டு சூத்திக்கண்டும் ஒர்சிறையா
யிடித்துப் பிழிந்த ஸ்ரீராமத்தில் உர-புடமும் போட்டெடுத்து வாசகே
கிட்டுத் தேனிலும் பிதசேசகிட்டு வாசனப்பரத்திலும் கெய்யலும்
அரத்தைகளும் பாடிவைக்கொண்ட சோனை விஷபாகவக்கம் குடல்
வசதம் தேகவெருப்பு கயவகொடும் கயம் நீங்கும் தேசம்பொன்
போலாகும் ஸ்ரீராமுண்டாகும் அதிகபல மண்டாகும் உதிராற்றோம
ங்குப்பூக்கம் கடைமாடும் பேறபொலியைத் திரிகுக்கற்சொ
ன்ன பெருவாடி பாடிவாடிக்கும யேனார்சாற்றிற் கொன்ன முன்
மம் சத்தி காரகோகந்தும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த அரப்பொடியைச் சுத்திரொய்தகெந்தி
பலம்-௩ சிங்கிழுப்புக்கறைய-௩ இவைகளைப் பொற்றலைக்கரிப்பான்
சாற்றிலும் எதுவிராய்ப்பரபாற் றிலும் வைத்து காயாரம் மறைத்
து வில்லைதட்டி காயவைத்து ஒட்டி ஸ்ரீராமனைத் து மெலேட்டுமுடிச் சிலை
மண் பெய்து முப்பத்தெழுதிற் புடம்போட்டெடுத்து அப்பால் மேற்
படி யிலேர்சாற்றில் மூன்றுபுடம்போட்டு அனுவானங்கலிற்சொ
கப் பானெயித்தம் மெய்யமயக்கம் வாத்தியாபிட்டு இஞ்சிமுனை
த்தில் பித்தவாயு அரோகியம் அன்னத்துவெஷக் திறும்.

முன்போற் சுத்திரொய்த காயை அரப்பொடியை காவற்பட்
டைச்சாற்று ஸ்ரீராமனாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து கெய்
புடம்போடவும் இரத்தப்படி பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் சவு
தும்பைச்சாற்றிலும் வைக்கொருபுடம்போட்டு சித்தி திரிகு
நற்சீரகம் ஒர்சிறையாய் வெறுப்பிப்பொடித்து திரிபுர நுனைத்
தின பணவிடை செந்நூரம்வைத்து துவிசேகிட்டு தேனில் மடித்தி
தும் ககதேவிக்கு அவினெய்யில் மச்சித்தம் கொடுக்க விஷபாகக்
தகைச்சொழத்தில் தேன்னிட்டிப் பணவிடைகொடுக்கர் சோனை
திரும இவகவெல்லாம் விசகாபத்தியம்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். சஅரு

சாதிக்காப் பாகிபபந்திரி கிராம்பு இவைகளைப் பொடித்து ஒரு சாசிலைப்பொடியில் பணவிடை செஞ்சுடம் வைத்துத் தேனில் மத்தித்துச் கொடுக்க மேகந்திரும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடி பலம்-சற. சுத்திசெய்த கெந்தகம் பலம். மூன்றை இவைகளைக் கலந்துகிட்டு சற்றாணும்பை தண்ணீர் ரிற்சுறைத்து கெளிபவைத்து அந்தகெளிவுகளை லேதூகான் மலிற் காயவைத்து மதிர்க்கு அதுசெட்டிப்போட்டு மேற்பாட்டி. மூர் எலெய்யென்று யிரண்டுசாம்பெரிக்க செஞ்சாம்பாடும் அனாகரிசிலை லேயெய்த்திடுகொள்ள பாண்டு சோரை காமாடையும் பச்சரிசி சாறு நீரிற் கிருண்டித் தேன் அல்லது வெட்பாலைபரிசியும் சீசுபூங் கியாழஞ்செய்து அகிறொள்ளா டிலும் மாடுநெகொள்ள மேசம் சொரி கிறஞ்ஞ புண் படைத்திரும்.

சுத்துசெய்த அரப்பொடிபை காவற்பட்டை சாத்தில்காறுசா மமாட்டி வில்லைதட்ட காயவைத்து சற்றாணு தாயகயித்துதுள் குறுணியை ஒருபாளைபிறி கொட்டி அதின்மேல் வில்லையவைத் து மேலுமத்த தூகாச்சொட்டி அதின்மேற்பாட்டி மையறா ஏழுசீ லேமன்செய்து சுட-சாமமெரித்து அற்றி இகற்றி புத்தினபி யோ கத்திற்சொல்லியபடி அனுபானத்தில் வியாதிகஞ்சுருடபயோகிச் செய்ம்.

முன்போற சுத்திசெய்த அரப்பொடி பலம்-தி. சிங்கம்பலம்-உ ருதம்கெந்தி பொரிதாம் வகைக்கு பலம்-க. சம்பா-1. இவைக ளைப் பொடித்து எலுவிச்சம்பறச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் வ கைக்கு இரண்டுசாமமும் காவற்பட்டை சாறதில் மூன்மசாமழ ம்புருங்கம்பூச்சாற்றில் காதுசாமமுடிபுரித்த மாதவம் பதச்சா ற்றில் ஓராமமும் அரைதது வில்லைதட்ட காயவைத்துசற்றாணு சோறறை காறு கிரல் கனத்தில சா ராட்டி பிற்போட்டு அதின்ம ல் காவற்பட்டைபிடித்ததுளை காறுவிதாண்டை படுத்தி அதின்மே ல் லேடி வில்லையவைத்து மேலுமற்போலவே காவற்பட்டைகூ ளுங் சற்றாணுதோறுபோட்டு அதின்மேல் சட்டியையறா சாறு சிலை மண்செய்து அறிப்பெற்றி பிபாச்சினிமனாக் கிரி காடாக் கி றியாக வகைக்கு எட்டுசாமமெரித்து அற்றிப்பெருததக் கல்வாதி ட்டி குமரி புதுக்கட்டி காவற்பட்டை இவைகவின்றாற் றல்லகை க்கொ தாமமாட்டிக்காயவைத்து ஓர் சட்டி ஓராமமன்செய்து முறங்கல்பன்னத்தில் புட்டிப்போட்டு மெய்த்துப் பணவிடைசுத்தி திரிசுராகுணத்தில் மெ-காட்டுகொள்ள அட்டமாம மாதா காசம் கவாசகாசம் பாண்டு திரும்.

சுத்திசெய்த அயம் காத்தொத்தும வகைக்கு பலம்-க. சா தில்கம் கெந்தகம் வகைக்குபலம்-உ வெண்காசம் இரதம் வகை க்குபலம்-வ. புப்பச்சதஞ்சு-உ சாவிச்சம்பற் சாற்றில் காது சாமம் பொற்றுகரிப்பானசாற்றில் காதுசாமம் அரைதது வில்லை

செய்துநாயவைதுவாழ்விட்டுச்செய்து முப்பதுநூற்றுப் பட்டினத்தாரமாகும் அதை யனுபவத்திற்கொள்ளபாண்டி ஆறும கிருஷ்ண ஆறும சித்தகாற்பதும்வாயுவாதம் அச்சிவிடத்தந்திரந்தா னாழ்ந்திக்குறிதெனொப்பபுல்கும் சேனிந கொள்ளபாண்டிநூல் செர்ப்பகோய்காந்தி பொருமல் ஊழ்நவாயு சிலைத்தம்,தலைம பக்தம் வாயுநல் பித்தம் நீங்கும்.

அயம் காந்தம் இரதம் கெந்தகம் ஒர் திறைபாய்க் குமரிசா
ற்றுல் ஒருநாளாட்டி வில்லுசட்டி காயலாந்ந ஓட்டிவிட்டுச் சீலை
மனசெய்து சேனற் டும்போட்டுத் திரிகஞ்சு நூலாந்தில் தே
ன்விட்டு மத்தித்து பனாவிடை செந்தூரம் வளர்துண்ண வாயி
ரும் வெள்ளுள்ளி தமிழ்ததில்லரன்னியும் கொச்சிச்சாற்றில் வாது
பெருஞ்சாயத்தில்கூடும் நீங்கும்.

சுத்தியெய்த காத்தம் அரப்பொடி குதும்செகந்திராதிபிங்கம்
வகைக்குப்பலம்-க, கற்றழம்பாளில் ஒருநாளாடி, எல்லெய்யெய்து
காயவைத்து ஒருநாட்டிலிலவைத்து மேற்சட்டி முடிவாழர் ஸாமண்
செய்து காடாக்கினியாக நாலிராமலெயித்து பணவிடை இஞ்சிச்
சாற்றிற்கொள்ள கோவைதிரும் சிந்தாதிலேயெய்த்திற் பாண்டும்
மேகமுதிரும் மற்ற அய்யபாளங்கலிட்ட வெட்டை நீரிழிவுநாகம்
வாயு சுடியை அலுத்திரும் அலுத்தெயட்டை திருந்

[illegible]

மாண்புமிகு செந்திரன்

காட்சென்ற காதுபல மன்றித்தகையித்துவென்றாட்கிரிற்
குறையினிட்டு மூன்றா நூறவைத்து ஒழிப்பாசி அட்டால் அக
ளினில் பத்துதபா காம்பாசி கிதத்திற்கு கழிப்போட்டி கற்றமுன்சா
ற்றில் துதா காட்ட விலகலும் தகையவைத் துட்டாவிட்டா சீசு
கொழுந்தொட்டமேபோடும் துத்தப்படி தொதறில் புடம்பற்ற
கீழ்ப்புறிக் கிப்பான் வழி வெலிப்பதாந்தி மாளம் தமியவை
வினசாற்றில் வவைக்குபுடம் பத்துப்போட்டி பனைகிடை கரிப்பான்
சாற்றில்வரைக்குபுடம்பத்துப்போட்டி பனைகிடை கரிப்பதற்காற்றிற்
கொள்ள மகோதரம் வீசுநீர்க்கோவை கெண்டை டாண்டிவிஷபா

கம் சோசைநூல் பெருவயிறுநன்மம் தேகவீக்கம் நீர்க்கடுப்பு தா
சம் வாதம் கிராணி குடல்வாதத்திரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த மண்டிரம் பலம்-க கெத்தி ருதம் கெ
வரி வெடிப்பு ருடன்சாரம் வினம்தாளசம் வகைக்குபலம்-க இவை
களை எருத்தம்பாலில் அறுபாடும் பழச்சாற்றில்லாண்டு சாமமுமா
ட்டி வில்லைத்தட்டி காயவைத்து குக்குடபுடம்போடவும் இந்தப்படி
செந்தாமரவழைபுடம்போட்டெடுத்து அனுபானத்திற்கொடுக்க
பாண்விவசையெல்லாந்திரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த மண்டிரத்திடைக்குப் பத்திலொன்று
கெத்தி சுதம் விகம் புப்பு வெங்காயங்கட்டி எலுநிச்சம்பழம்கரிப்
பான் செருப்படை கெம்பை இவைகளில் சாற்றில்வகைக்கு புடம்
பத்து அசம்பட்டை சாற்றிப்புடம் கு முன்போற்போட்டெடுத்து
திரிகடுகு தேனில் இரண்டுபணவிடை வைத்துவாண விஷபாண்டு
காமாலை பாண்டித்திப் சிலேத்தம் தேகவெளுப்புமாமும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடி காத்தம் மண்டிரம்வகைக்குப் பலம்
க-சவுதம்பை கரிப்பான் வெற்றிலை இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கு
நாலுசாமம் தனித்தளியே ஆட்டிக் கெடுபுடமாய் ஐந்துபுடம் போ
ட்டு அனுபானத்தொலிட முத்திப்போகத்திற் சொல்லியபடி வியா
திகளனைத்தாந்திரும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடி காத்தம் மண்டிரம் வகைக்குப்பலம்
௩-எருத்தம்பாலால் ஒருசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து
ஒட்டிவிட்டுச் சிலைசெய்து குழிவெட்டிக்கெசுபுடம்போட்டு அப்பால்
பெ பாளிலும் கையாத்தகரை விழ்ச்சிறுபினை சிறுநீரை பொன்னுங்
காணி சென்னாபுருவி கிராமஸ்ரி சுற்றுமை இவைகளின் சாற்றிலும்
உசிலம்பட்டைக் கியாரத்திலும் வகைக்குப்புடம்பத்து போட்டுத்
திரிகடுகு நூணத்தில் செத்துமம் பணவிடைவைத்துத் தேன்விட்டு
மத்தித்துகொடுக்க பெருவயிறு காமாலை பாண்டு சோகைமகோத
ரம் கவுதி கைகால்கடுப்பு வாதநூல் மேகவெட்டை நீர்க்கடுப்பு சன்
னி சிதளம் மந்தாமரன்னி அண்டவாதம் சுஷ்மரோகத்திரும்.

உருக்குச் செத்துமம்.

கோசலமும் வெள்ளாட்டுநீரும் ஒன்றுக்கலத்து அதில்பத்து
உருக்குநீரையப் பழக்கக்காப்பித் கோய்க்க அதில்தகடா யுதிரும்
அதைபெடுத்து பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றுலொரு நாளாட்டிப்
பில்லைசெய்து காயவைத்து அதற்குமேற்பம் பில்லையையடைத்து கவ
சஞ்செய்துகாயவைத்து ஒட்டிவிட்டு மேலோடுமுடிச் சிலைமண்செய்
தும் கெசுபுடம் போட்டெடுத்து இந்தப்படி அந்தாத் தாமரைபின்
சாற்றிலொருபுடமும் சுற்றுநீராற்றி லொருபுடமும் போட்டெடு
க்கச் செத்துமாமும் திரிபுத்துறும் வெல்லடிங்கட்டிப் பணவி
டைச் செத்துமம்வைத்து துலேதேனிக்குத் தேனிலுஞ் சுஷ்மதேனிக்கு
அவின்கெய்யிலும் மத்தித்துகொடுக்க தேகம்பலர்கும் கரைதிரை
மாமும்.

சஅஅ ஆத்மரட்சாமிர்த

திரிலோகரெத்தாரம்

சுத்திசெய்த ஆயம் காத்தம் அப்ரீசம் வசைத்ரு பலம்-க
கெநதம்பலம்-ந ராமபலம்-ந பூரீ கழஞ்சு-ந இவைகளைக் கல்
வத்திட்டு பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசெருப்படைகுமரி இவைக
ளின்ராற்றல் வசைத்ரு காதுராமமாட்டி வில்லைசெய்து காயப்
போட்டு நூறுசுருவில புடம்போட்டு விஷம் பலமறை கூட்டிக்
குமரிச்சாற்றல்-ச சாமமாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து முப்ப
தெருவிற் புடம்போட ரெந்நாரமாகும்வைத்து ரெய்யில் மத்திந்
துக்கொள்ள மேகநீர் பரணி பித்தம் பிரமேகவாயு டட்டுநி இரு
மலநீங்கும் தேகங்குளி ரம்

சுத்திசெய்த ஆயம் ருக்கி சிட்டம் வசைத்ருபலம்-க ராவற்
பட்டைச்சாற்றில் ஓ நாராமமாட்டி வில்லைதட்டிச் சாபவைத்து ஒட்
டிவ்வைத்துச் சிலைமண்செய்து கெசாட்டரபோடவும் இந்தப்படி
அஞ்சுபுடம்போட்டு சிற்றமணக்கலைப் பொதிநு ரெந்பாண்ட
த்துக்குள் இருபதுநாவைத்து பணவியை - அனுபானததிற் கொ
ள்ள பாண்டி சோகை காமாலை பெருவயிறு மலக்கழிபரல் விஷ
நீர்க்கோர்வை வாய்நேறல் வாய்க்கசப்பு வார்தி இரும்புஇளைப்பு
வாயுபொருமல்தீரும்.

பஞ்சலோக ரெத்தாரம்.

தங்கம் வெள்ளி செம்பு காத்தல் இரும்புஇவைகளை ஒர்சிறை
யாய்ந்திசெய்து அதற்சிறட்டி கெந்தகம் குதமசைவரங்கால்
கூட்டிமுப்புச்சுண்ணம் கழஞ்சு-க எதுபிச்சம்பநர் சாற்றி யம்
கரிசாலைந்தாலும் கைக்கு காதுராமமாட்டி முறப்புடத்திற்
போட்டு அப்பால் சிறுசெருப்படைச்சாற்றில் காதுராமமாட்டி
முறப்புடத்திறபோடச ரெந்நாரமாகும் அதிற்பணவியை திரிகடி ர்
ருணத்தின்வைத்து தேவ்விட்டு மத்திநு மண்டலங்கொள்ள வாயு
எண்பனும் பித்தம்முலம் சிலைதம்மர்வரும்.

அப்ரீசகரெத்தாரம்.

ஆகிளி நயம் வெள்ளாட்டுநீரும் ஒன் டிபக்கலத்து அதில்கிழ் நா
ஆப்ரீசத்தை கொல்லனிலையில் பருக்கக்காய் சித்தெதாய்த்து பணி
பிட்டுத் தடப்பாரையாலிசுத்து ரென்னுடன்கலந்து அவிந்துகப்பிளி
யிறகட்டிக் காடியிற்பிசைந்து மறுகார் தெளிவையாயிற்று அடி
யில் உறைத்திருக்கும் அப்ரீசகவந்தித்தை ரவிபுலிந் தி பலம்-ந-ல்
கெந்திபலம்-க கல்வத்திட்டு எதுபிசம்பநர்சாற்றல் காதுராமமா
ட்டி லோராய் வில்லைதட்டிச் சாபவைத்து ஒட்டிவிட்டுச் சிலைசெய்து
முப்பதெருவிற் புடம்போடவும் இசுதப்படி புடந்தோறும் கெந்நி
சேர்த்து எதுபிசம்பநம் கரிசாலை ரெருப்படைபொதிநுல் முறந்
சுத்து பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசெருப்படை இவைகளின்ராற்றில்
வசைத்ருப புடம் பதனப்போடச ரெந்நாரம் அருபொலாகும்

அனுபாஸங்ஸரிடகூபம்சுரீ இந்ருமஸ்ருகலானசிலேத்தம ரோய்
தொண்டிபுரமும அபிந்தசஞ்சிவ சூரணததிந்கொடுக்க மேக
நீரிழிவு பீரமியம் எலும்புநக்கி உட்குதி மன்னெரிவு நீரதும் வித்
துறுபுஷ்டியாகும கணகுளிரும் கேகயின்னுப.

இரண்டுபல அபிரக நவசேகச்சிந்து செந்திதங்கம்வகைக்கு
விராசலிடை-2 விதம் புடந்திராநு சேர்ந்துசெய்யசெய்யப்படச்
சாற்றல் நாலாபமாட்டி விபுலாக்கி முப்பதெருவின முப்பது
புடமேபோடச் சொத்துமாரும் அநகசெத்தும குளதும்புளிகோ
ரோசனை பர்வாக் கர்ப்பம் நத்தைச் சூரிவிசை ககைசேர் வகை
க்கு விராசலிடை-3 புறுகு அபின் வகைக்கு விராசலிடை-4
இவைகளைச் செய்திளவேலும் சூரப்பர்சாற்றும்மா துளம்பழச்
சாற்றும் வகைக்கு ஒருபாமாட்டி குன்றி பொதுண்டைசெய்து
கால்பிலும் மாலைபிலாஓவ்வொருண்டைவிதம் ஆவின்பாலினை
துச்சாபிந்திவர நீரிழிவு பீரமேகமும்.

வியிந்திக்கும் தோகாந்திபுறுண்டாகும சாதிக்காய்தில
மும் சசகாதபிலமும் ஓர் நிறையாயகலசது கால்விராசலிடைதயி
லத்திற் செத்தும பணவிடைவைத்து மாலைபிலாண்டு இரளிப்பா
தும் அன்னமுஞ் சாப்பிட்டுப்புணர்ந்தால் வீரதுகட்டும்.

அபிரகநவசேகம்பலம் - 2 முன்னக்கிழங்குச் சாற்றில்நா
லுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து சாயவைத்து சோபடம்போடவும் இ
ப்படி மேற்படி சாற்றிலும் ஆல் அரை நாவல் அத்தி இவைகளின்
பட்டைசுரீ ஓர் நிறையாய்க்குது சியாமுஞ்செய்து அதிதும்கோ
டிவேலிவேர்க் கிடாழத்திலும் எலுமிச்சம்பழம் கலுதும்பைகாந்
தை சிறுசெநுப்படை பொற்றலைநரிப்பான் முாக்கம் பு குமட்டி
மா துளம்பழம் புளிப்புமாதளபழம் இவைகளின்சாற்றிலும் வ
கைக்குப்புடம்-3 போட்டெடுத்து அனுபாஸங்கலிடைகூபம்-கச
மேகம்-4 கருச்சனம்பீரமேகம் மேகவாயு விராணிசன்னி அஸ்
திமம் அஸ்திவெட்டை உடல் வரநினை கைகாலெரிவு கார்தல் நீ
க்கும் ஆவின்பாலிற்கொள்ள தாதுகட்டும்.

அபிரகநவசேகத்தை எந்தும்பாலில்லாது நானவைத்துநா
லுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து சாயவைத்து முட்டிவிட்டுச் சிலைசெய்
து கொப்புடம்போட்டு பின்பு முன்னக்கிழங்குச் செய்துமரிசாயு
முவி கொழிஞ்சி இஞ்சி சதுமாட்கிதந்து கண்ணத்திந்து கநவா
ழைபொண்ணுங்கலிசாண்டா மணந்தக்காவிசைப் பொன்னை ரீமு
ள்ளி கொட்டாங்கரைதை திருநேரபர்வா கச்சக்கிரய் பொற்ற
லைநரிப்பான் இவைகளின் சாற்றிலும் ஆல்விருதுசியாழக்கிலும்
வகைக்கு மூன்றுபுடம்போட்டு பணவிடைபனுபாஸங்கலிடைதா
துகட்டும் கம்புசுள் முதுக்கேறும்சேகம் பலஞ்சு உத்தியில்லை.

அபிரகநவசேகம் பலம் 2 தோகைவினைசாற்றில்நாலுசாம
மாட்டி அன்பதெருநிற் புடம்போட்டு கெத்தகாருத் பவளம் 2

ரீதம் வகைத்துப்பலம்-உ. சேர்த்துக் கரிப்பான்சாற்றினும் சிவம்
பட்டை ஆவாரமபட்டை ஆவளிமுது இவைகளின்கியாழத்திற்
குமரிச்சாறு உபொற்றலைக் கரிப்பான் சாற்றினும் தஞ்சந்நறு
நுண்ணோரந்நிறத்துவரை புடம்போட்டு அனுபவகவளிலிட
மேகந்நிறுத்திடும

கருவங்கசெத்துரம்.

காரியத்தை எதுகி சம் பழகாற்றினும் கல்லெண்ணெயின
ம் கோசலத்தினும் கொள்ளுந்தாரயினும் காடியினும் வகைக்கு
மதபா சந்தக சாய்த்து பத்தியெனு பலம்-ச ருதம்பலம்-க.
அயச்சட்டியலிட்டு உருத்தியபோது ஆவாரபஞ்சாங்கத்தைஇடி
தடுத்தாட்டுவதுதான் காலாரமவயந்தினையு ஒருசாமபனா
தது சிறுசருப்படை எனுநிரம்பநம் கருவதை பொற்றலைக்க
ரிப்பான் இவைகரிஞ்சாற்றில் வகைக்கு காலசாமமாட்டி. கிள்ளை
செய்து காயவைத்து கோழிப்புடம்போட்டுப்பணவிடைதேன்செ
ய்ந்துண்ணா பீரமியமபெருமபாடு கிருச்சனம் சல்லடைப்புநீழியு
திரும்

முன்போற் பத்தியென ஒருசேர் காரியத்தை அயச்சட்டி
யினுதகி முடிபுண்ணமதுநகசரணை வகைக்குக்கருஞ்ச-க
அஞ்சாமகாச்சல் வெடிப்புப்பலம்-கசு. ஒன்றுப்ப பொடித்துசி
யசுததுவி அசுவலித்தியேரிழல் காலசாமகடைத்து கல்லத்தி
ட்டு பூநிறை அழிந்தகடைத்துத் தெரிவிவது அதினால் ஒரு
சாமம் அழிச் சிறுவிளக்ககாச்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டி
யிற் பானைப் பீரமியமபெருமபாடு அகின்பேரில் மேற்படிவில்
கைகரிப்பாட்டி மேற்பட்டியுடிக் சீலைசெய்து கமலாக்கினியாய்
காலாரமெரித்து அந்நியமிக்கா செத்துரமாகும் அகைபனா
விடை அனுபவகவளிலிட மேகம்-உடும் குமரிசைகயத்திலிட ரு
லகைகரிவாதம்-உட பிதசம்-சரி சிலைப்பனம்-நக-உ சீருடாதே
கமலாக்கும பத்தியத்திரகு ஆவின்பாலும் செய்யுஞ் சேர்த்துக்
கொள்ளலாம்.

பத்தியெனத கருவங்கம் பலமறை அயச்சட்டியிட்டுருகுக்கி
அதில் கசம் பலமறை கெந்தம்மேதகினை அரிதாமம் வகைக்குப்
பலம்-உ ஒன்றுப்பபொடித்துசுதிவகத்துவி கற்றறஞ்ஞோற்றில்
கடுக்காப்பிப்பொடி நுனிப்பினைத்து வைத்திருக்க செலம் ன்றும்
அதையிட்டு அயச்சாய்பாற் கிண்டுகொடுக்கா செத்துரமாகும்
அகில பணவிடைசெய்திறகொள்ள நீழியும் சுக்குகியாழத்தில் சா
மும கரிப்பான்சாற்றில் காமாலை பாண்டும் கிரும.

பத்தியெனத வயல்தம்-பலம்-உ உருக்கிரோமம் பலம்-கமனை
கிண்பலம்-உ ஒன்றுப்பபொடித்து இண்ணிசாமம்வகைகயசுத்துவி
புய்காரமபாடுகிண்ப வறுத்து அந்நால் வெடிப்புப்பலம்-ச ஆவா
கையேய் பட்டைபலம்-உ ஒன்றுப்ப பொடித்து இண்ணிராமம்

சூன்யவாயு பீலிகை உதிரத்திரட்சி பெருவயிற் றீர்கொணையோமை
நீரும் பத்தியம் ஆசின்பால் செய்தேர்த்துக்கொள்ளவும்.

முன்போற் சுத்தியெய்த தாம்பிரத்திற்துப்பாதி கெந்தியும் சூக
புங்குட்ப பழஞ்சாற்றல் ஒநாண்டி விசைசெய்து காயவைத்
துக் கொட்டியோடவுற இரதபாடி சிலக்குமவரை சூதர்க்கெதி
கூட்டிப் பட்டம்போட்டெடுத்து பணவிடை அனுபானங்கலிலிட னெ
வியாதின்தீரும்.

முன்போற் சுத்திரெய்கதாம்பிரம் விராசனிடையி கெத்தசம்
விராசனிடையி-அ இரதவிராசனிடையி-சு கல்வத்திட்டு நொக்கியிலைச்
சாற்றல் முனையகாண்டி அரக்கிபோல் லொய்விலைதட்டி காய
வைத்து நுட்டியபற பாதிவரைஉப்பிட்டு அதிலேமேல் விரல்களைப்
பாத்தி மேலும் உப்புக்கொட்டி அநிப்பேற்றித் திபம்போல் எட்டு
சாமவெடுத்து ஆற்றிவெடுக்காற்றோமாரும் அதிநா ணவிடை அனு
பானவாங்கிட்டு மேற்காட்டிய பிணிகள்தீரும்

முன்போற் சுத்தியெய்த தாம்பிரத்திடை கெந்திதேர்த்துஎநுக்
கரபாலவரணாபாபாடி விசைகட்டிக் காயவைத்து கொட்டும்
போட்டியின்பு திரிபிலைசொழத்தியும் ஆயினபாலிலும் சுதரமுஞ்
சாற்றலும் உகைக்கு காலுபட்டியோட்டு அப்பால் எருக்கம்பால்
வெள்ளாந் திராதும மனாச்செங்கு மசாம்பட்டை பொற்றலைஇவை
வெணசாற் றல் வகைக் கட்டியுடம்போடச் சொந்தாரமாரும் அதில்
பணவிடை அனுபானங்கலிலிட சகலவேசங்களுந்தீரும்.

முன்போற் சுத்தியெய்த தாம்பிரம் வட்ட-ச பொன்னி.விடையெம்
கருசம்பல-ச கெத்தி வட்ட-அ இவைகளைக் கல்வத்திட்டு பொற்ற
லைக்கிப்பாணாற்றில் அன்றையகாண்டி விசைகட்டிக் காயவைத்து
மனாந் மறைநிற் புடம்போட்டியின்பு நெட சாற்றில்மைதகவெளியில்
ஐந்தகோழிபுடம்போட்டு அனுபானவாங்கிட்டு சூல குஞ்சம் சூலை
பற்றுமுதலான சகலவிதாதிபத்தீரும் தாதுபுண்டிக்கும்

காக சொதுரம்.

இறுப்பைகெய்திற் பற்றசபா உருக்கிவாத்தி சுத்திரெய்த
காகத்தை முனாங்கிட்டு உலையில்வைத்துநச்சி அதில் ஒருபல மனோ
கிலையார் பொருத்துதருகி வெண்கொழிஞ்சி இவையினை நீரும்
அவதால்வத்திட்டு துகளவெந் வகைத்தாலம்-க கூட்டி ருலைப்பா
னல் சாலுசாமமாடப்ப பின்பு கெத்தசம் இரட்டிப்புக் சேர்த்துப்
பொற்றலைச்சிப்பான் சாற்றலவைத்து ஆறுதபாசொழிப்புடம்போ
டச் சொந்தாரமாரும் கன்றியிடை அனுபானங்கலிலிட காதல் வலி
குஞ்சம் கவுசுபுண் ருலைகொணி உள்முறை மேகம் வாத்தியிலை
காமாலை காசால் குறி மத்தசாசாசம் நீரும்.

வாயித்தியசாரசங்கிரகம். ௪௬௩

ஒருபலர்சத்திசெய்த நாகத்தை அபகாட்டியி திருக்கி அதில் வையலுபடி மஞ்சள் வகைக்குப்பலமனா பொடித்துதுளி சிவர்கு மட்டுவ கிண்டிககொடுத்துப் பணயிடை அனுபாவைகவரிவிட வெ ளியாதிசுநீரும்

சுத்திசெய்த நாகம்பலம்-௪ இரூபாய்ச்சட்டியிறுக்கி வெடியுப் ப்ப் பலம்-௧ ஓமடக்கு மஞ்சள் வகைக்குப்படி காலேயுரைக்கால் ஒன்றப்ப் பொடித்துதுளி அறுசுவால் இரண்டிராமம் கிண்டிக் கொடுத்து அப்பால் நாயு நஞ்சுமலம் ஓடித்ததுவாச சுவசத்துவிக் கிண்டிகொடுத்தச்சிவர்தயின்பு எதுவீச்சம்பழமசாற்றலுடடியிலீலை செய்து காயவைத்துப் புடமேபாட்டு பணயிடை அனுபாவைகவரி விட சனா இரும்பு எலிகடி காசம் மூலந்தீரும்.

காளமேககாராயணசெந்தூரம்.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்புசீனம் வகைக்குப்பலம்-௩ ர வெண் மையப் வறுத்ததருச வெங்காரம் சாரகலுபடி வகைக்குடலம் ௬ ஸ்ரீர்பலம்-௩ இவைகளைப்பொடித்து மூன்றப்பத்துசெய்து ஒருபங் கைத திராவகயிறகி அதைமற்றொரு பங்கில்விட்டு சிறி யுலாத்தி பொடித்து திராவகயிறகி அதைமற்றொரு பங்கில்விட்டு சிறி யுலர்த்தி திராவசய்வுத்து மலரிக்கற்ற சிசானிலைத்துக்கொண்டு வாலைசமயபலம்-௩ ர சாதிவகையலம்-௩ ர ஆரிதாரம் மட்டு ரெத்த சம்பலம் ௪ இவைகளைக் கல்லாச்சிட்டுப் பொடித்து விட திராவக் தால் நாயுசாமபட்டி காயுப்பலம்-௩ ரகதிவொடியு கி எதுவிலசெய்து காயவைத்துவித்தின குயிரிவிட்டு பலவகைகளிலைத்து ஒருசட் டியில் காலுசிறந்தல் பொடியுடைகொட்டி அதின்மீது குயிரியை வைத்து அதின்மீதுசத்துவரை மனலிககொட்டி வேறாட்டி மூலாசில் மணசெய்று பத்துசாமம் அலுநாயிறாலைவித்து சேற்றட்டி திருந்து சலாகைபோட்டுக் கிண்டிக்கொடுத்து சிறிநிலாவிட்டால் பின்னாபி ரண்டிராம மெரித்து அறுசுப்பெ ரிக்கச்செய்யுமாயி கத்துப் பாலு வேலை கடைப்பததிரி அடாச்சலம் இவையின் ஒர்நிலையாய்வு த துப் சிட்டவித்து மஞ்சளாயு சாய்விதித்து அதிசுலாகைண்டி தேனும் அனாப்பவனிலை கொதுமாழகால் ௧ ரகனாசுனாசுவிந் தேனும் இந்நுபதாரம் கொடுக்க சிலசமகிராயசகம் எனிரடிவிறறு மொருமல் மேலிசெய்யு சன்னி-௧௩ சன்னிசாச்சை சிலசாய்ப்பண ளர்ச்சை இப்படியப்பட்ட வியாதிசு கவரி நீரும்.

திப்பிரிசிய வெநய்பிப்பொடித்த குளணம் சிரிசுரின் அனாப் பணயிடை ரெத்திராமவைத்து சேனிப்பததிக்கு இருசீனமும் ஒரு மண்டலகொள்ளு மலம்-௩ ரக துஷ்டம்-௩ ரக துஷ்டமேய்ப்பணய்சம ன்நெ ம அனையாபடி புற மயலாகக் கண்டி ஹகண்ணப்பற்றி சிளி சம் நெருக்கேயம் காதுடைப்பு செருடைப்பு காதாமடல் விககத் தீரும்.

சூத்திரவரை மனற்கொட்டி அநிபிதேயநீக் திபாக்கினியாய் ஒரு சாமம் சமலாக்கினியாய் ஒருசாமம் காடாக்கினியாய் உச-சாமம் கொ ரிந்து தியாந்ரிவெந்தீரர் செந்துரமாமும் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிருமபுருதாஸிநம் அதிவிடம் வரைக்குபலம்-க வெதுப்பிப் பொடித்து திரிகடயிற் பணவிடை செந்துரம்வைத்து பத்துநாள் மொள்ள சகலகொலிபுத்திரம்.

மரட்கிரந்தை மலாத்தியிபுத்த திரிகடிந்துளில் பணவிடைசெ துரம்வைத்து உயி-காள் சாப்பிட்டு பக்தியம் கிரைத்தண்டும் கோ ழித்தமிடது செத்துவர சகலபாபுத்திரம்.

பலந்திபபட்டை மலாத்திற் செந்துரம்வைத்துக் தேவன்விட்டு மத்திரகம் இருபதாள்சகலாள் விபுருத்தேகம் பேகரண முதலா னவைத்திரம்.

வெநாகிரந்த திளாம்பொருத்தும் ஒருசிறைபாய்க் குழித்தமி லிநிற்சி அதிசாரதிரும் பணவிடை காக்கொத்துமபலாவிடை ச வைத்து மத்தித்து இதுக்காரும் மண்டலக் கோள்ள ரூட்டம்-அ வன்நிஷிஷிஷிஷி குதிநிஷியாய் சிவந்திரொரி கபாலகுட்டம் உதி கடிபினுன்னடாதும் சிவாதிசுத்திரம்.

பிரண்டைக்கயிலிநிற்சி அதில்பணவிடை செந்துரம் வைத்து உயி-காள்சொள்ள சகலருண்மயும் சகலவாபுத்திரம்.

காமணாபுதாந்நிலாவது அஸ்திபஞ்சர் சாந்நிலாவது செந்து ரிபுதாந்நிலாவது ஒருபணவிடை செந்துரம்வைத்து உயி-காள் மொள்ள ஷத்திநாஸோம் உத்திரும்

பெர்விஜோந்நில் பாஸாநாந் அஸ்திசுரம்நிதும் வில்வாகி லெ கியத்தில் சிவநுருஸ் மத்தாரகாசம் மலாமாக்கை சமமாக்கைசுத்தி குன்மம் காமாலை எரிதன்மம் வலி தன்ம முதலானவை திரும்.

இரதசெகதுரம்.

சுழி மன்னும் பொடிமணலுஞ்சேர்த்துச் சிலேபிற்றடவிசொகா சலகுந்தித்து ஏழுநிலைபத்து நன்மயபலவைத்து ஒருபுத்திர மைய அநிபாபலவைத்து தீபம்போலெரித்து உயி-காள்சொள்ள தகி கொத்த கெருதையர் பொடித்துப்போட்டு மருகினலடன் தியாந்ரி மத்திதொய்க உயி-காள்சொள்ள சகத்தை சிறுசுவிட்டு சத்திவ் சாந கினிஷிக்க கறுபபாபுத்திரம் அனைச்சகலவந்திட்டு பொடித்து மேற்படி துப்பில் அனைப்போட்டு அதின்வையை ஒட்டால் அ துக்கணக்காழில் விடைடல்வது காதுவிதற்போ மனல்போட்டு அதின்மேல் பேறபு குப்பினைவைத்து அதிங்குருத்துவரை மற் கொட்டி வாதுகையநெய்நிற் திபாக்கினியாய் ஒருசாமமும் ம லாக்கினியா செந்துரம் மொள்ள துதகண்டவிடன் குப்பியா போட்டை மெரித்துச் சகலபாபுத்திரம் உதொடுக்கவு.

இர்தப்படி ஒருநாழிகைக் கொருதபா குப்பிவாய்திறந்து கிண்டிக்கொடுத்து வெவ்வேறேற்றாடல் மூடிவருகையில் மருந்துருக்கிச் சலாகையிற்பிடித்ததா லப்போது சுத்தசெய்ததானும் மூன்றல்லது ஐந்துவிடாகனிடைப்பொடித்து மூன்றுபகுதியெடுத்து ஒருபங்கைப்போட்டுச் செவ்வையாய்கிண்டிக்கொடுத்து ஆடி காரடக்கிவிடையெரித்து அடிக்கடி கிண்டிக்கொடுத்து வெவ்வேறேற்றோட்டு மூடிவருகையில் ஒட்டில் மெருகுபதத்தால் வெளுப்பாயிறந்தாலும் கிண்டிக்கொடுக்குமபோது கும்பினைபுகுகொத்தாலும் சலாகைமுனை சுவப்பாயாவது வெளுப்பாளாவதிறந்தாலும் ஆக்சபதத்தின் தியாற்றிக் குப்பியைபெடுத்து தண்ணீரிற்றேறய்த்து ஆயினினைசெடுத்துதடைத்து செந்தூரத்தை சீரானிலைபத்துக்கொண்டு திரிசுருதுசாதிக்காய்சீரகம் இவைகளை ஒர்சிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடித்தூறியும் பணவிடை செந்தூரமும்வைத்து மதநீசுது உடுகாள்கொள்ளவாகம் ஆடு அண்டததயில்சுக்கிலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது திரிகடி திரிகடுகுச்சூரணமும் பணவிடைசெந்தூரமும் வைத்துவததித்துகொடுக்க சன்னிதோஷமும் திப்பிலி சுக்கு திப்பிலிமூலம் வாய்விளங்கம் இவைகளை ஒர்சிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடியில் செந்தூரம்வைத்து சேன்னிட்டுமததித்துண்ணா குடிவாய்யும் தேனிற்கொள்ளமூலம்பவுத்திரம் குன்மர் வாயு சூலை கிரந்தி மேகவன்க ரொரிகரப்பான்வெண்குட்டமும் முந்தியபிரோபாகத்திற் சொல்லிய பலவியாதிகளுக்கும் அனுபாணங்களில் விடத்தீரும்.

சுத்தசெய்த இரதம்பலம்-யி கெந்திபலம்-உற இவைகளை முன்போல் தொந்தித்து பேய்ச்சேம்புச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டியுலர்த்தி பொடித்துக் குப்பியிலடைத்து மண்மேல்வைத்து முந்தியபிரோபாகத்திற்சொல்லியபடி பெரித்து மருந்தைக்கிண்டிசலாகையிற்பிடிக்கும்போது இரண்டுபலத் தாளகத்தைப்பொடித்து சிறகச்சிறகபோட்டுக்கிண்டி கொடுத்தெரித்துப் பதத்திலெடுத்துத் தண்ணீரிருகவைத்து குப்பியையுடைத்து செந்தூரத்தையெடுத்து முந்தின பிரோபாகத்திற் சொல்லியபடி விபாதிகட்கு அனுபாணங்களிலிடத்தீரும்.

வாலைரம்பலம்-க சுத்தசெய்த கெந்தகம்பலம்-வ இவைகளை முன்போல்தொந்தித்து பேய்ச்சேம்பின் கிறங்குச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி உலர்த்திப்பொடித்து குப்பியிலடைத்துமண்மேல்வைத்து மூன்றுசாமமெரித்து குப்பியையுடைத்து மருந்தைதால்வத்திட்டுமுன் சொல்லிய இடைப்படி கெந்திசேர்த்து மேற்படிசாற்றலாட்டி யுலர்த்தி குப்பியிலடைத்து மூன்றுசாமமெரிக்கவும் இர்தப்படி ரு-தபா கெந்திரோர்ந்தெரிக்க செந்தூரம் மேலேறாமல் தளத்தில்கிற்குப்பியையுடைத்துச் செந்தூரத்தையெடுத்து பணவிடை அனுபாணங்களிலிட மேற்பொல்லிய விபாதிதீரும்.

நுகரம்பலம்-க கெந்திபலம்-க இவைகளை ஸ்ரீமத்தொத்தித்
துக் சலவத்திட்டு கருத்துசுந்தரத் தல் ராஜாாமமாட்டி உலர்த்தி
குப்பகிவிட்டு மணல்மெல்வைத்து காடாக்கிவிடும் பத்திராமமெ
ரித்து ஆற்றிப்பெறக்கூடப் பணவிடை பெரிமாவிற்றெகாஷ்ள சத்திசு
மம் உட்கரம் கொச்சியாற்றில் மாண்கும் கொழுவேனிக் கியாழந்
தில் அத்தட்குன்மச் தாமலக்கியாழத்தில் சன்னிதொலம் அழக்து
ஞ்சுநெய்து க்யாழநதில் பலத்திசம் ஆடாதோடைக் க்யாழந்தில்
கொப்பகிப்பருதி சரிப்பாறும் மிளநுஞ்சேர் அ அனாதது அகிவ்
பணவிடை செத்தாாமவைத்துண்ண பான்மெ எண்ணுதல்கண்கா
யில் வாகம-ஆ-ம காட்டாக்கநாஞ் சாற்றில் ஸ்ரீமம் பத்திவினை
த்தகவலதில் மமகம்-உ-ம் பற்ற அறுபான்க்கனிவிட சத்தமவழ்தல்
சகம் அபொசியமுதலான விபாதிசுந்திரும்.

சத்திரோதமசெத்தாரம்.

தந்தியிளாசன்-க வாகாசன்-கிராசன்-ஆகத்தெத்தெத்தகம்
விராகன்-க கருவைகளைச் சொல்பத்தெத்தாரத்தில் ராஜாமமும்
ஆட்டி மிளநுலுந்திக்குப்பகிவிட்டு பணகமெல்வைத்து தீபாக்
கனி காலாக்கனி காடாக்கிவிடும் வனமத்தொருகன் காராகி
விறகாலெரித்து ஆற்றிப்பெறக்கூட செத்தாாமாதுத் துதிலபணவிடை
விதம் அறுபான்க்கனிவிட சீரெழு க்ஷமம் முதலான சகலரோகங்
கள் தரும்

கெந்தி நுகம் சினம் வெந்தாரம் ராஜாங்கு மசினில் பலனப்
புற்று வகைத்துப்பலம்-க இவைகளை ஸ்ரீமத்தொத்தித் தாற்றிலும்
குப்பகிவார்த்தம் வகைத்து உட்கரம் காட்டி விளக்கத்து ஆலர்த்திக்
கலாத்திட்டு பேற்றொழுது சிலகொப்ப அபிபெற்றி முத்திரும்
ஒருகானெரித்து ஆற்றிச் சலவத்திட்டு தந்தம் பொன் வெள்ளி விங்
கம் பலனம் நத்திராட்சம் பூத்து கச்சாராம்வகைத்து ஒருகற
ஞ்சுசேர்த்து முத்திர்பாதி தம் பாதுகைத் தாரத்திலும் துளசுந்தர
நிலம் வகைத்தொருகாண்டி கையவில் மயத்தட்ட கெற்றாழி
யில்வைத்து இரபதாட்டசென்றெழுது துளபான்க்கனிவிட சன்
லிதொட்டி சிளகாம்பலித்தி ஆகாசம்-க ரோதமம் கயிர்பான்
முதலாகம் காட்டி நத்திராட்சம் தாரம் குத்திரானலை தரும்.

சடாச்செ அக்கனி குமாண்

அபிபொடி கெத்திகார்தம் வெந்தாரம்-கிராம் இரதம் வகைக்
குப்பலம்-க இவைகளை ஸ்ரீமத்தொத்தித் தாற்றில் கருவாண்டி ஆலர்த்திப்
பொருத்து கலாக்கிப்பொட்டு காலிசென் தாண்வைத்து அதை
மறுபடியும் பேற்புதாரத்தில் முன்மொலாட்டி கபாத்தாக்கனி
யில்வைத்துத் தாற்பட்ட மன்தாபாதுட்ட காலிசென் கட்டி கொ
துமாறுத் திசுத் திசுத் தாணத்தில் பணகினைச் செத்தா
வைத்து தேன்கிட்டு மத்தித்து ராஜாண்துத் திருகொம்மண்டலம்

சக அ ஆத்மரட்சாமிர்த

கொள்ள வாதம்-உலி வாடிநூல் அஷ்டகுன்மம் சன்னிபுகம்வாதம்
கழல்வாதம் மூர்ச்சை பித்தமகிலேற்பனம் முசல்வலிப்பு மொளிச்
சூலை கிரந்தி அடையாப்புத்திரும்.

சுயமக்கினி.

இரதம் மனோசிலை வகைக்குவிராகனிலை-ச கெந்தி விராகனி
டை-அ கார்க்கம்விடானிலை-உ அரப்பொடிவிராகனிலை-கஉ லிப்
கம் கல்லார் கல்மரம் வகைக்குவிராகனிலை-க இவைகளில் அரப்
பொடியைத் துமரிச்சாற்றில் அரபாமாட்டி மற்றுமநுக் ககளைவுந்
சேர்த்து அரபாமாட்டி யுலர்ந்தி இதும், திண்ணத்திலிட்டித் கடு
வெடிகில் வைக்கப் புகைத்து செந்நாடாடும் அதிப்பணவிலை இந்
திராற்றில் பத்தாட்கொள்ள வாதம்மம் அஷ்டகுன்மம் சன்னி
யும் வெள்ளாந் ததிலித்திலிட சன்னியும் கோனில்மகோதாமம்உளை
மர்க்கை பிரிந்தி கொன்வையும் கொணி மர்க்கைகினி லிரிழிவும் கரிப்
பாந்நாற்றில் காமாலைபாண்டு சோகையுத்திரும்.

மனோசிலைபலம்-உ சூதம்-ச கெந்திபலம்-அ கரந்தை-கக அர
ப்பொடிபலம்-கஉ இவைகளாக் துமரிச்சாற்று அரண்டுராமமாட்டி
கில்லெய்து இருபாப்புத்திராக் கில் வைக்க ரவியில்வைக்க புறக
கது கொநாடாடும் அரைச் சூப்பிலைடைத்து அநுமண்டலம் கெந்
சூழியில் வைத்தெடுத்திப் பணவிலை இஞ்சிச்சாற்றிலிட பித்தபா
ண்டு கோரை புளித்தேப்பம் கிரகனி உன்மலத்திரும்.

பஞ்சபாஷான செந்நாடம்.

சாதிந்நகம் மனோசிலை கார்க்கம்மரம் கெந்திரகர்ப்புதம் வே
ள்ளைப்பாஷானம் வகைக்குபலம்-க இவைகளைச்சத்திசெய்து சூப்
பையேகினி வெற்றிலைபுத்தி வெள்ளையு நனசி வேலிப்பருத்திப்
பொடிநூல் இவைகளின்நாற்றல் வகைக்கு நாடிநாமமாட்டி வில்ல
பெய்து பிழிலை வந்தி அதற் ற வெற்றிலையார் கலாந்நெய்து அநு
சாட்டியில்வைத் த கோநாட்டி கொன்நெய் அநுசிலை மன்செய்து
கன்னுப் காமவைத்து அப்பேறநி திப்போல் நாடிநாமமெரிந்
தாற்றிப்பார்க்க கோநாட்டியில் கொநாம் பற்றிபுத்திரும் அதை
பெடுத்திப் பணவிலைதேன் இஞ்சிச்சாறு முதலான வியாதிகைக்
குத்தித்த அனபானங்களிலிட சன்னிகரம் வெண்குட்டம் சூலை
வாடி வாதம்மிகம் குன்மம் கொணி கைகால் பூட்டு மெவை புந்
து கண்டமாலை குகோய் பெருகியாதி அரிசுப்பன் தேமல்வண்ணி
கக கழல்வாதம் அண்டவாதம் நுதிவாநைவலிப்படன் கோசிகன்
வப்புறுறு கபால நட்டம் பவுத்திரம் முதலான கசகோதம்மோரண
க்சன் கெந்தி அடையாப்பு கதாலுலை முதலான வியாதிகள் திரும்.

வெள்ளைப் பலம்-உ அட்டுப்பினிவென்ற நக வகைக்குபலம்
உ கவாலாடி பலம்-எ அன்னபேதி பலம்-உ கெந்தகம் பலம்-கஉ

இவைபெல்லாங் கண்டவிடைத்துப் பற்றம்புரி கோர்க்கிசுத்து ட்டு 9-
 ிட்டி அதில்தீர்க்கொருக்க எரிதுகணனமாதும் அனதபங்குளின
 வைத்தொழி மண்ணிற் றாகது மண்டலத்தி ன் லிதாபாபொய்கி
 றங்கிசுக்கும் இரம் லிதாபதவகைக்கு விராகனிடை-உலி தராசம
 விராகனிடை-பி மதேசில்லிதாசனிடை-நிலிங்கம்விராகனிடை-உற
 இவைகாள் சுத்திரெய்து செல்வொலால் ஐன் தராசாட்டிபுல்ததி
 கோழிமட்டைக் கூட்டிலடைத்து ஐதாரு மது கொடுத்து கரய
 வைது காதுகிற் றடை மண்கிணைவைத்து தாபாக்கி சமலாக்
 கிளிகாடாக்கி வளங்குப்பாது தாபாக்கிபெற்று அந்தியெடுக்
 கர் கொத்தாமையிற் றும் ஆதிலபணவிறைதும் அதுபாணவசா
 லிட கோற்காட்டிய வியாதிசுத்த அரிதவகிற் றுணதநிலி மேகக்
 திசெடுக்கக காலையாதி லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந
 தம் வங்கமுரானலோகங்கிணைத்து லிதாபதாபலா செல்வொலால்
 தந்திரெய்து லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது
 பாபாக்கி லிதாபதாபலா

செய்துதிருத்தாரம்.

சரிபுப்பை எதிர்ப்பால் லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந
 பட்டை குமரி லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா இவைகளின் சாற்றில்
 வளங்கிணை லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது
 லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது
 லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது

செய்துதிருத்தாரம்.

லெதபல சிங்கத்தை அபொசா அபமசாந அது
 லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது
 லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது
 லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது
 லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது

தாபாக்கி லிதாபதாபலா

சரி ப்பைபக் கததை லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா
 லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது
 லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது
 லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது
 லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது
 லிதாபதாபலா லிதாபதாபலா அபொசா அபமசாந அது

செய்துதிருத்தாரம்-முற்றிற்று.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௫௮௧

கெத்தக பற்பர்.

புரீகம் வெடியப்பம் ஒர்நிறையாய்ச் சுத்தானம் விட்டனாத்து
விலங்கென்று காயவைத்து ஒட்டலிட்டு அதற்கு விரைவாக இச
ன்கிவிடற்கடை உவர்மனையோட்டு ஒன்று பாம்பெரிந்தச் சுண்ண
மாகும் அதற்குப்பாதி சாறுபோற்றிது கொண்டு இப்பால் முடியு
ஒட்டிப்பானில் கொங்கிட்டுமுடிபுடையதைத்து ஒட்டமடை
தொன்றெரிந்த தெய்வீர்த்தும் மலையாளி வடைத்து கொண்டு
கெத்தமுஞ் சினமும் ஒர்நிறையாய்ச் சுத்தானம் விட்ட தெய்வீரல
ரைத்து விலங்கென்று காயவைத்து சிறுகிணினிப்பையை அடைத்துக்
குடைசெய்து அதிலுள்ளபையைவைத்து முடியாமலாய்து அதற்கு
மேல் ஏழுசிலையன்செய்து காயவைத்து அஞ்சொருநிற் புட்டிப்பொட
நிறும் இத்தப்படி தானகத்தையும் சிறிற் விட பற்ற முடியாபல்புமும்
வகைத்துப் பணவிடை செவிவாவது மற்ற அறுபானத்திலாவது
கொள்ள சபற்புத்தில் கொல்லையவாதிசெய்தும்

கெத்தசுழும் சினிந்தாரபும் ஒர்நிறையாய்ப் போடித்துக் கடை
த்திட்டுத் சிறு சின்னிராறு விட்டும்பொறி சிவியிலுச்சிபெருவி
முடி ஒன்றென்றிட்டுடம்பொட்டிதும் அறுபானமண்ட பேற
படி வியாதிசுந்திதும்.

விரயற்பம்

வெப்பபுரீகை நாயபடி அஞ்சிட்டு சுண்ணாந்தர் சரவிறுத்து
வெப்பான்சுத்திலிட்டு அதின் பால் இப்பாசனாய்த் அதிச
மேல் அஞ்சுளிராவிடை வித்தாய்ப்பாய் அடைத்துத் தாய்
ரைவிடெரித்தப் பற்பம் தும் மலையாளி காயபுடையதால் சப
சாபெரித்து விலங்கென்று காயவைத்து தெய்வீரலைய அடைத்துக்
முனைசெய்து அதற்குப் சபபடி இடைபையைவைத்து முட்ட
மில் அஞ்சுளிராவிடை மண்கொட்டித் திட்டுசெய்து தாய்
கைவிட்டுத் சிவியிலுச்சிபெருவி முட்டிப்பொட்டிதும் அறுபான
திரிகுத்துணைத்திடுவன்னிட்டு மாறித்து மண் மலையாள
கொட்டித் தன்வித்தாய்ப்பாய்ப்புடையவாதிசெய்தும்

தானசற்பம்

தயவலத்தானசுத்தாய்ப்புடையவாதிசெய்து தாய்ப்புடைய
சுத்திலிட்டு காயவைத்து ஒட்டலிட்டு அதற்கு விரைவாக இச
ன்கிவிடற்கடை உவர்மனையோட்டு ஒன்று பாம்பெரிந்தச் சுண்ண
மாகும் அதற்குப்பாதி சாறுபோற்றிது கொண்டு இப்பால் முடியு
ஒட்டிப்பானில் கொங்கிட்டுமுடிபுடையதைத்து ஒட்டமடை
தொன்றெரிந்த தெய்வீர்த்தும் மலையாளி வடைத்து கொண்டு
கெத்தமுஞ் சினமும் ஒர்நிறையாய்ச் சுத்தானம் விட்ட தெய்வீரல
ரைத்து விலங்கென்று காயவைத்து சிறுகிணினிப்பையை அடைத்துக்
குடைசெய்து அதிலுள்ளபையைவைத்து முடியாமலாய்து அதற்கு
மேல் ஏழுசிலையன்செய்து காயவைத்து அஞ்சொருநிற் புட்டிப்பொட
நிறும் இத்தப்படி தானகத்தையும் சிறிற் விட பற்ற முடியாபல்புமும்
வகைத்துப் பணவிடை செவிவாவது மற்ற அறுபானத்திலாவது
கொள்ள சபற்புத்தில் கொல்லையவாதிசெய்தும்

செய்து நிபப்போல காலுசாமம் எரிக்கப்பற்பமாகும் அதில்பணவி
டை தேனிற்கொடுக்க கூடியம் கபாலநூல் பெருமூலானிற்காய் சாந்
தில் மேகமும் மற்ற அனுபானங்களில் கொந்திருக்கும் சரம் குட்ட
முந்திரும்.

சுத்திசெய்த ஒருபலந்தாளகத்தை வாழைக்கிழங்குக்குள் வை
த்துமுடி ஏழுசிலைமன்செய்து சாயவைத்து ஸுப்பதெருவிற்புடம்
போடகிறும் அனுபானத்திட்டு சிலைத்தமசெய்து சரம் அரை
யாப்பு கொந்திருக்க குட்டமுந்திரும்.

சுத்திசெய்த ஒருபலந்தாளகத்திந்து சுதன்விரிந்து விசைரக்
கைச்சாறு வகைச்சுப்படி-காநாக்குட்டுகொடுக்க சித்தன்டம் பூரீர்
இவைகளின் சன்னத்தை ஒர்சிறையாய் எருக்கம்பாலலாட்டம் க்குட்
புக்குக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து புரளம்பட்டை புரியம்பலினை
நாயுருவி இவைகளின்பாற்பல் வகைச்சுப்படி-உருநாட்டிவிரிப்போ
ட்டு அசற்றுகுறியில்வைத்து மேற்பட்டிமுடிச் சிலைமன்செய்துகாறு
சாமம் சமனாக்கியாய் தென்னமட்டையாலேச்ச பஸ்பமாகும்
அதில்பணவிடையும் சாயஸ்பம் பணவிடையுருதோர்த்து அனுபான
த்திலிட மேற்படி விபாதிக்கின்றும்.

துருநுபஸ்பம்.

துருநாட்டிவைக்க அதுதும்பாந்தரத்தில் அதுசாமம் ஊறவை
த்து சவிரிவலத்தி அப்பாலந்தாரத்தின் ஒருசாமமாட்டி வில்லை
செய்து காயவைத்து மேற்படி சிலைவைப்பதைத்து அங்குட்டிடி ஏழு
சிலைசெய்து புரட்டுபால் பட்டம்போடகிறும் வகை அபானத்திலிட
சுரம்கொண்டை சாந்நிதேசம்கட்டி அடிபுருட்டம் பக்கவாயுரு
இடைப்புதாகும் விற்புருபெருமல் பெருவருவ விக்ரம் காமாலை சத்
தம் கோவை பாண்டு விஷைர்க்கொர்வைத்திரும் மேற்படி பஸ்பத்தை
சாமவாந் திலைமன்செய்து ராறுவரும்.

தாம்பிரபஸ்பம்

தாம்பிரசெந்துரத்திற் சொல்லியபடி சுத்திசெய்த தாம்பிரம்
விரம் இராமகுடன் வெள்ளைமல் வகைச்சுப்படி-கபாலநாம்பலம்
வ இவைகளை வெள்ளைருக்கம்பாலலிட்டு ஒருநாளாட்டி வில்லை
செய்து சாயவைத்து குட்டிலிட்டு சிலைசெய்து கொட்டிபுடம்போட பஸ்ப
மாகும் அதிற்பணவிடை அனுபானங்களிலிட பிரமேசம் மேகம்
குட்டம் கூடியம் பவுத்திரம் சூலை-கடி குன்டம் வாயுவகை பித்தம்
முதலான வியாதிகள் நிற்கும் பத்தியம் ஆவிய்பாறும் அன்னரங்
கொள்ளவும்.

சத்திசெய்ததாயிதம் விநாசனிலை-சுட ஆதம்கெத்திரளகம்
வகைக்குவிராசனிலை-ஆ இவைகளே வெள்ளை நுச்சுமபாலாடடி
வில்லைவந்து காயவைத்து ஒட்டிவிட்டு சில வரம்பு கெசுபுடம்போ
ட்டு அப்பால் சசு கிராசனிலை என்றால் ஒருநாளாட்டி முன்போற்
புடம்போட பம்புமாதும் அதில்பனினிலை தேனில்கொள்ள குன்
மம் வாடி சவுசி செண்டை நூலமுலகந்தும்.

வெள்ளிபற்பசெந்துரம்.

சரிவைவெள்ளியை மலசாம்பட்டிப் பழக்கக்காய்ச்சிபழபாதற்
கிதந்தாற்றில் எழுதபா தோய்த்தும் குகையில்வைத்து உருக்கிக்
கண்ணிட்டாகித்திரா கமசிரம்நீர்நாத்தை சிறுகசிறுவிட்டு ஊதப்
போடபாய்ப்பிப்பாற்ற அனக தெ சாற்றுவாட்டி வில்லைசட்டி காய
வைத்து முந்தாகிலை கொற் செற்பா சாற் துலாட்டி குகையென்று
வைத்திற மூன்று மண்டிக்கு நிறைநிலில் பட்டிபோடநீறும்
அதில்பனினிலை துப்பில்லைசெய்திற் கொள்ள சிலேற்றம் கூடும்
நூலமுந்தும்.

இது வெள்ளிபோடிச் சந்தமன் சித்தஞ்செர்த்து அநக்கம்பா
லும் ஆரம்பிப்படை தாமகைச்சுந்துளையு அம்பரம் இவைவாரின்
சாத்தியம் தனித்தனியே அனகத் தனிகைக்கொ புடும் முப்பதெ
ருவித்தோட கொட்டாபா தும் இதைச்சுப்பாடி விபாதிசெட்டு உப
யோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

பவளபலபம்.

அடியிலே றம்பைச் சட்டாமபல் பவம்-க அமிர்சாத்தா லாட்
மக் குகைய முடிவ செய்து பவமம்பவம்-க சிராய சடாமாஞ்
சில் வசம் வகைக்குதறங்க உ இவைகளே மேற்பா நிரந்தந்தாலா
ட்டி காயவைத்து நிற சனைக்குள்வைத்து எவ்வெசெய்த றுப்ப
செருவில் பட்டிபோட்டும் இது பற்பததை நிறத்திச் சித்தகையில்
கொள்ள பாசனமசுரந்தும்.

ஒருவிச்சுப்பதாசாற்றில் பவளத்தை ஒருநாள் ஊறவைத்துக்
கூறவிப்போட்டு எழுச்சுமபாலாடடி என்றநாளடைந்து வில்லைசெய்
துக் காயவைத்து முன்போற் புடம்போட்டிதும்.

செந்தாய் கெட்டிவி வை அனகத்தித் துளகெய்துததந்துள்
பவளத்துளவைத்து ஒரு கிலையிற் றுள்ளபோல்பு ப்போட பவளப
மாதும் அதையொழுகாவிட காய் நூற் சந்தி வயித்திசைச்
சுட்டிந்தம் கண்டிசைச்சல் விக் கல் வயிறுவிச்சல் சிலை இந்மல்
திரும்.

ஒருபலபவளத்தை ஒருநாள் தண்ணீரில் ஊறவைத்துக் கூறவி
ப்போட்டு தேக்கொருக்கிலையை மனைக்குக் குகையிதந்து அதற்
துள இது பவளத்தை முடி ஒரு கிலைசெய்து காயவைத்து முன்போற்

புடம் போட்டுட்டுத் துப்பிடசாளிவிட்டு அதில் ஆவின்பால்விட்டு
மலியில்காயவைத்து அப்பால்அதை அலம்பாநதில் கட்டிநெற்குழி
யில் புண்ணாள் பணைக்கெடுத்து அனுபானகாளிவிட சுதபம் சீனை
மந்தாரகாசம் சிறகு கொழுதலான மேலகாட்டிய கோகங்கள்
நிறும்.

இந்நபலம் பணைக்கை எவ்விதிரம்பநற் சாத்திரிட்டு ஓநநாள்
மலியிலவைத்துக் குழிப்போட்டு இவ்வதாரிலையாவது வைக்கவேளை
யிலையாவது அரைசதுங்கலையெய்துஅதற்குந் துவைத்து நுட்புநாற
சீனைமயம் காயவைத்து மண்பொலுபுடமிட்டிட்டுத் துறந் துபிலகாளி
விட்டு ஆவின்பால் மலியில்காயவைத்து கேன் ஆவினை நம்புகவெகா
ள்ள மேகா ந்திகாயவைக் சுதபம் சீனை புருமல் வீக்கடுப்பு மேகம்.

இவ்வபவனத்தை எவ்விதிரம்பநற் சாத்திரிட்டு இவ்விதானவரை
ஊறவைத் தந்தாநி மதந்திரிச் கற்புநாசத்து செத்ததுமேன்
டைந்தாக்கால் தாறுநாமமிட்டி சிலைதட்டி காயவைத்து ஒட்டி
விட்டுநுட்ப சீனைமயம் புருமல் போட மேம் துதைப் புரியா
வைக்காதில் இவ்வநாமைவைத்து வில்லெகெய்து நுன்பொலுபுடம்
போட்டு பணைக்கைவெண்ணையில் கொள்ள எவ்விதிரும்பு மதுமே
கம் அந்நிதேமம் மேகமுதலான கோகங்கநற் தேனில்கொள்ள
ஊறல் குண்மவாயுந்நிறும்.

நாகபம்பம்.

இவ்வபைகெய்வில் இந்நபைகாடகஞ்செந்தாய்த்து சுத்திகெ
ய்த அரைப்பலகாக்கத்தைக் குடையிடுகாநிக்கனவிட்டாநிடமபோது
சித்தாமணிக் கலையங்காக்கி அந்நாறுகொட்டிப்பிழிபச் சத்தமடங்
கும் துத்திபை வினையாந்நாதி மறுபடியும் அந்நாறு கொட்டிப்
பிழிந்துவிட வேகாலவினிட மல்லொப்புகபொலமேம் அநையறு
பானங்காளிவிட வெண்ணெயெட்டை சிலேந்நம் குண்மநலம் நீங்கும்
தாதுவித்திடண்டாநிறும்.

சுத்திமய்த நாகத்திடை நுப்பாநி இந்நதஞ்சொத்தநுக்கவே
லிப்பநுத்தி நாக்தாலனைத் தவிலைட்டம் காயவைத்துஅந் நுமேல்
துத்திமலையமணாந் தவகெகெய்து துந் மென்மொது மதற்பு
புடம்பொடநிறும் இப்பா புண்ணு நடம்போட்டு வெண்ணெயில் பத்
தியமாய்கொள்ள விட விவாதிசைந்தப.

சுத்திமய்த நாகத்திடை நாகஞ்செந்தாய்த்து அந்நுக்கால்
பங்கு பெருங்காயன்சொத்து வேலிப்பநுதலொத்தானாட்ட வில்லை
செய்து குணவிலையத்து பணையடங்கமட்டு மூதகேரும் வெண்ணை
யில்கொள்ள விட விவாதிசைந்தப.

கெருடக்கல் பம்பம்.

கற்புநாசொத்திச் சத்திபை பொருத்தப்போட்டுப் பிசை
சதுவைக்கத் தண்ணீரோடும் அதில்கெருடக்கலைப் போட்டுக்கொ

தித்தவைச் சூத்திரம் ஒட்டிவிட்டு அதற்குரியமேலும் ஆனாயு கங்குறங்கை விடுத்தவாற்போட்டு மறுச்சிவாய்விடையோடும் போட்டிகம் வெண்கலாந்திரகொள்ள சந்திரமாதர் தந்தி விடைய ம் அனுகுவெட்டை மேகவெட்டைதிரும் செகக்குளம விகதி யுதம்.

வெள்வங்கப்பலம்.

புளிமாடத்திறங்கை மாவைதது உருவையசுதிர்கலங்கி வவங் கச்சுதப் பத்துதபா உருக்கி சாய்த்து கத்தொய்து விராசனி டை-உ வாலாரம் விராசனிடையு இவைகல் ஒன்றுக்கொருதிந் துக் கப்பலாசத்து விராசனிடையுதப்புதன்னிராசனாதிந் சாமமாட்டி வில்லதட்டி காமவைதது வட்டிப்பிட்டுச் செவ்வழப் பதெருவிற்படம்போட்டு மறுபயம் விடையோலாட்டி ஒன்றுபுடும்போட திரும் மாகாபழங்குறை பழம் மலாதகி அதிவிடை சேகருதேர்க்கு கருவித்து திரிசெய்தி மானசநிலை பனவிடை பப்பமவைதது காணொன்றுக் கருதேர்பாக மண்டலகொள்ளவ மூலம் பெய்கொய் மேகம் எதுமடி நக்கிதிரும் காடியவாத்துத் தானு ண்டாகும் கப்பவன்பதார்த்தம பிச்சயம்.

கத்தொய்த வெள்வங்கத்திராதுப் பாதிநாள் சேர்க்குறங்கி கஞ்சாவிலிச் சாந்ருலாட்டி விலகொய்து காமவைத்து அசம்முடுதி இலையவைத்துக்கவாஞ்செய்து ஒட்டிவிட்டு மறுபு டுன்போறுட்டம் போட பப்பமாகும் அதை அனுபானங்கலாட்டி விட விமாதிகள் திரும்.

சாநுவங்கத்தைப் பிசண்டைச்சாற்றில் பத்துதபா உருக்கி சாய் த்து கத்திசெய்துபலம்-காட்டிவிட்டிடு மூகா ஆதிநிண்டாபாங் வேரால் பப்பமாகும்வரை கிண்டி விடதி அசுதுபாபாசான்றிர் த்து மூக்கரைச்சாணசா டல் காவாமலாவாது மூன்றுபடம்போ டத்திரும் அனுபானங்கலாட்டி மேகவிமாதிகளத்திரும்

கருவங்கத்திற்குப் பாதிநாள்சேர்க்கு மூகம்பாலாக்கிமே முகுபோலவைதது வில்லதட்டிச் சாமவைத்து மூதம்பட்டைம் உப்புஞ்சேர்க்கு இடித்து வில்லத்தரு மெடும பப்போட்டு மறுபு டிலைமண்ணெய்து முப்பதெருவிட்ட படம்போட்டு கஞ்சாவாசாட்டி சாந்ருலவைத்து மூன்றுபடம்போடத் கவளப போலிடம் அனுபா னங்கலாட்டி மேகமுதலான விமாதிகளத்திரும்

கப்பலாசத்து பப்பம்

கப்பலாசத்தை ஆனின்டாலெபோட்டு சாய் சேர்க்குறங்கி செய்து கிறொருப்படைச்சாற்றில் காடாமாட்டி மோகவா டையுதட்டி காமவைத்துருட்டிவிட்டிடுசெய்து முப்பத்திரும்பட்டம்

போடவும் இந்தப்படி ஷெ சாற்றலாட்டி மூன்றுபுடம் போட்டு ஆவின்வெண்ணையால் கொள்ள மேலெரிவு சித்தவெட்டை நீர்க்கறி படிக்கும்.

ஷெ பத்திடை சுத்திசெய்த வெங்காய்நீசர்க்கு சிறுமோலாட்டி விட்டொய்து காயவைத்து டட்டிவிட்டு சிலசெய்து ஷெரு விட்டபுடம்போட்டு வெண்ணையிறகொடுக்க நீக்கட்டு நீர்க்கறிப்பதிரும்.

வெள்ளரிவிரை விராந்திலக்கல் ஷெ பல்பம் இவைகளை யரைத்து வ-படி வெள்ளரிச்சாய் சாற்றலோடுவேகாடும் முள்ளக்கியை யாத்த அழிந்த சாற்றலோடுவேகாடி கொடுக்க கல்லடைப்புத்திரும்.

வெங்காயம் சலாபத்து கலக்கொம்பு கல்ரா இவைகளை ஒன்றி ஹைய கல்வத்திட்டு பருத்திசெய்தாமூலஞ் சுட்டாம்பல் படிசா லாபடி சலசதில்போட்டு கலக்கி சலாகாந்தெளியித்து அந்த தெளியினால் சாறுசாமமடைத்து விட்டதட்டக் காயவைத்து டட்டி விட்டு சிலசெய்து முற்படுதெருவில் புடம்போட்டு அதில் ஸாற்றா டன் ஷீரீயிரம் வகைக்கொடு கழந்தசேர்த்து ஷெமோலாதுசாம மாட்டி விட்டொய்து காயவைத்து சண்ணும்புப் போடிக்குள்ளை த்து புரப்பிடம்போட மேம் கலக்கி ருதால் ஆண்டவெள்ளைக் கருவினைடைத்து ஒருபுடம்போடவெழுத்தறும் அதற்குப்பாறு சுத்திசெய்து விந்தாநீசர்த்துப் போடித்து இண்ணிபண்ணிடை இள நிரிற்சொள்ள பெருவகறு மகோதாம் நீர்ச்சனம் கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீர்ச்சிதப்பு நீரெரிவு நீர்ச்சுரப்பு நீர்கட்டுத்திரும்.

சொர்னபல்பம்.

தங்கமேக்கை முள்ளிக்கிரைச்சாற்றில் மூன்றுகா ஹைவைத்து ரவியில் காயவைத்து கல்வத்திட்டு சித்திரப்பாலாடைச்சாற்றில்மை போலரைத்து விட்டதட்டக் காயவைத்து அதற்கு கலக்கியை அ லாந்த த் கவாதுயெய்து அதில்வைத்து ஷெரில் மண்டெய்து ஸா றெருவில் புடம்போட்டு பல்பமாகும் சவரிசலாச்சாறுபடி-அ சிறு கபிசிறு கபிசாட்டிவிட்டிற் காயவைத்துத்திட்டி சிறுத்தி அந்த சிடை ஷுபதோடை விலையும் ஒருபலப்புறும் இண்ணிகழற்குஷெ பல்பமுநீசர்க்கு மேரு துமோலாத்து கெல்லிக்காய் போலுரு ட்டி என்னெண்ணயில் போட்டு அந்திசுத்தி ஒவ்வொரு உண்டை யிதம் ஆறுமாதநாப்பட்டு ஷெ எண்ணையை வாரத்துக்கிசெய்தி முறை ஸ்ரானெய்து சையோகழம் காப்பன்பகா த்தமுந் தன் மிவைக்க வெண்குட்ட மாலாவ சகலகுட்டபுத்திரும்.

கிராம்நப மயனமாப்போடித்து ஆவின்செய்யில் மத்தித்து அதிற பண்ணிடை தங்கபல்பம்வைத்துச் சாப்பிட்டு பாடும் அன்ன மும் பொருத்தவா வித்துமம் தானுதட்டிம் சேகம்பலச்சும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௫௭௭

முத்தபம்பம்.

மருத்துவச்சங்கம்பழச்சாற்றி மீண்டுநொருநவைத்து யுள்ளி
பழச்சாற்றல் மெழுதுபோலவைத்து வில்லைவெய்குநாயவைத்து
ஒட்டிவிட்டுக்கொம்பு முப்பதெருவிற் படம்போட்டு நவாய் தரு
டன்கொடுத்து சாட்சி தாதுகட்டிச் செவகியாதின்றி நு

அயப்பப்பொக்குரம்

காதுபலம் கத்திரெய்க அயத்தில மாள்கொண்டு சன்ரிப்பால்
விட்டு நவிலைவைக்கற்றும அனை உதயம்படடைச் சாற்றல் சாது
சாமமாட்டி பத்துபடபபோட்டுநொருமாகும் அனபானத்திலிட
தேமவிமுகும் விதநாம சாதுகட்டி.

செய்யப்பம்

மாண்கொம்பை காதுப்பிடுகிற்று அனந்திசனார் நறுக்கி
ஒருநாள் குப்பையெனிகிசாற்றில் நுநவைத்து மேற்படி விடுவைய
யனைசதுகுவசாசெய்து அயவைத்து ஒட்டிப்பாட்டு மேலென
ஒட்டிசதுவாய் கிலமன்கொட்டு கப்பதெருவிற் படம்போட்டெடு
த்து அனன்பால்விட்டடைத்து வில்லை சட்டிசாமவைத்து யுள்போற்
புட்டிப்போட பனபமாகும் அனபானங்களில் விடு பனபிற்றுடன்
பவனபற்புறோர்க்கு கொடுநக சீதடைபுருக்கல்லடப் சனையடை
ப்பு நிரெயிவசெய்யக்கொடு மால் ஊழ்ணை மேகாநகை நிற்கும்.

மாண்கொம்பைஇறைத்து கொவைசாநுநால் நுநவாயுநவை
த்து மருதநாள் சன்ரிப்பாயவைத்து ஒட்டிவிட்டு விடுவைய புன்
போற்புட்டிப்போட்டு அனைபனபானங்களிலிட மேற்படிபடிய
கொடுக்கின்றும்.

சங்கார்பம்பம்.

சங்காரைச் சிறுதுண்டாக்கிநொட்டி அசுந்துநிரி
மேலும சோர்சிலையாட்டைவைத்து சதுர்போட்டு அயப்பாட்டு
பட்டைத்தியாழ் விட்டடைத்து ஒன்றுபட்டிப்போட தவையபோ
லிற்றும சேலிலாவது அதவேளை மேலாய்த்திலாவது கொள்ளச்
சிலெத்தொட்டிச் சாட்சிக்கும கொதுக்காதி கம் பற்பத்தை பல்வின
சுத்தமுதம் பனபானபனபம்

பனபானபனம் வகைசதுபலம் வகைசதுதிட்டு சீதண்டை புரு
நகையாட்டை குப்பையெனிகிசாற்றில் நுநவைக்கொள்ள சாற்றல்
வகைசதுபுருதாமமாட்டு வில்லைசட்டிசாமவைத்து ஒட்டிவிட்டு
சட்டிப்பெய்து பத்தெருவிற் படம்போடப பற்பமாகும் அசுற்று காலி
கொன்று பொங்காபவசொத்து கொள்ளிட்டு மேலுதுபோலவைத்
துசதுவிலைவைத்துக்கொண்டு விடுவையகொடுநகைசங்கம் விபா
தியின்பலத்துக்குத் தருக்குபு காண்மண்டலம் அனைமண்டலங்கொ
ள்ள வகைசதுபுருதாம மாட்டி விட்டடைத்து பற்பபாய் நமல் கொடு
பானம பற்கம் மகோதகம்சிறும.

பற்பப்படமை-புற்றிறை.

திராவதப் படலம்.

நெ. ஆன். பி. போ. க். கலாம்.

அந்நாலாறு சகலவிதமான வலுவை உபாசங்களை கிளாசுப் பாச்சி. ரா. னி. டும் வா. னி. ப. பா. த். தி. ச. ச. னி. டும் பு. டி. வ. கை. க. னி. டும் தி. டி. பெ. ரு. த. கை. சி. ரி. டி. த். த. லி. திராவதப் படலமெனப் பெயர் பெற்றது.

விருத்தம்.

மோன்னோ திராவதத் தின் மார்க்கமெல்லாஞ்
சுலபமாப்பலமா டெல்லம்பார்த்து
பன்னவெனோக்கன் பிறமார்ந்தம்
பாடினார்ந்தினக்கள் கருத் குலினை
என்னவேய்நாட்டோ லாடுஞ்ஞான்றார்
என்மக்காளுநாளுக்கு யுனைத்தேன்யானும்
மனனெனேகன் ஆத்துமாட் சாமிர்தத்தை
மண்டலத்திற்பண்டிதர்சா யரைத்திட்டோரேமே.

மராதிராவதம்.

எனக்கு அத்திசாறு புத்தகை ஊமத்த நாயுருவிழைண்டை
அறுகு சித்திரைமர் செவ்வோல வாள்நச்சிதற்கு கும்பைபேனி
அறுகு இனவாலை மட்டசாபல் வரைத்தபலக வேறுபாண்டத்
திலிட்டு ஒன்வொன்றிலும் ச-படி சலபமிட்டுக் கரைத்தவைத்து
நாலாறாள் தெளிவினது காய்ச்சி குழலுபாதத்தில் பிர்க்கானில்
விட்டு மோர்ந்தெரித்து இவ்விலப்பினில்லைக் உப்புறைநகிருக்கும்
ஆஸ்த மயில்காயவைத்து வலார் குபலம்-ந கல்லிப்புகையறுப்பு
இகறுப்பு, நவார்சார் வெண்ணையார்ந்த நுகு னித்தம் பி.நீர்
வலார் குபலம்-ந நிலக்கவையாறு அன்னபேசியனம்-கருவுட்டிப்பு
பலம்-ந சன்மபலம் ளா ளுநாங்காயல்வெடி பு. ப. பலம்-ல இயை
கலைபொடித்து முன்னுபங்குவிசய்ந்து ழு. ப. பங்காககைத்திலிட்டுகன்
முய்வொரு பெல்லில் வட்டமாபுரைத்து அதினைநிலில் பெருவிலல்
ஓடந் தச்சுக்கமிட்டு அதைக்கவலாவிற் பொருத்தாரு. எ. ழு. நிலை
மன்செய்த காயவைந்ததில்பெல் தார்பொத்த ச்சாணவத்து ழிலை
செய்து அடுப்பேற்றி நெயிற். ந. பொடி க. தக் கலாத்திலிட்டு திரா
வதம்வடி ச. ள ச்சாவிலடைத்துக்கொண்டு க-முதல் ச. ழு-துளிவரை
தண்ணீர் மயாழமுதலான அறுபானங்கனிலிட வயிற்றுவலி குன்
மம் பி.நிலை பி.நிலை ச. ழு. நெயிற். ந. பெருவியறு வாயுத்திட்டி
எரிந்துட்டா நுகரவாயு நுகரத்திலிட்டு மகோதர முதலான உதர

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௬௬௯

மோகங்கள் தீரும் உவர்மன்னுஞ் சுண்ணம்புத்தண்ணீர் சில்கரைத்து அதிப்புதிர்க்க காக்காய்ச்சிப்பிழைப் பொட்டு வெளுக்கும்வரைக் காச்சி சுத்திசெய்து பொடித்து ஷெ திராவகத்திலடக் கரைத்து செலவாகும் அரதச்சலத்தை யிவததுர்கொண்டு அடியிடுபுறையிடுருக்கும் மஷ்டியைச் சாரத்திற்கு அயத்திட்டிப் புடம்போடக் கடடும் அதை ஷெ சிப்பிரோலரைத்து விகசுத்துப்பூசி அப்பிரசுபொடியில் வைத்து புடம்போடக்கடடும் சட்டின வீரோராம் வகைக்கு பணவிடை-க ரூதம்பலம் க இவைகளை ஷெ நீராலரட்டிக் குகையில் வைத்துதக்கடடும்.

நாயுநவ தாழை மேவி சிறுசின்னிவாழை தென்னை வெள்ள அரு உழுரிகள்ளி இவைகளின்உப்பு வகைக்குபலம்-க சவுட்டிப்பு வெங்காரம் கல்லுப்பு இந்துப்பு வகைக்குபலம்-க வெடியுப்புபலம்-௮ சினம்பலம்-௬ பூநீர்குடன் சாரம் வெளுக்கவறுத்த துருக சிவக்க வறுத்த அன்னமேதி பாஷாணம் வகைக்குபலம்-வ சுத்திசெய்த சிப்பிபலம்-வ இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல் திராவகம்நீர்க்கவும் இதில்கவலோகமுமநீரும் செக்தூரமாகும்.

சங்கத்திராவகம்.

அஞ்சாங்காய்ச்சல் வெடியுப்புபலம்-௬ சினம் இந்துப்பு வகைக்குபலம்-௬ சிவக்கவறுத்த அன்னமேதி பலமேழரை வெளுக்க வறுத்ததுருக சிப்பிப்பு வகைக்குபலம்-௨ சாரம்பூநீர்வகைக்குபலம்-௬ பொரிதாரம்பலம்-வ இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல் திராவகம்வடித்து அனுபானங் பளிசிட ஷெ விபாதிசன் தீரும் நவலோகம் பாஷாணசாரக்சும தீரும்.

சினத்திராவகம்

அஞ்சாங்காய்ச்சல் வெடியுப்புபலம்-௬ சினம்பலம்-௮ சிவந்துப்பு சவுட்டிப்பு வகையறுப்பு பூநீர்வகைக்குபலம்-௨ இந்துப்புராய்வகைக்குபலம்-௬ நாயுநவியப்பலம்-௬ சிவக்கவறுத்ததுன்னமேதிபலம்-௬ இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல்திராவகம் வடித்து அனுபானங் பளிசிட ஷெ விபாதிசன் தீரும் நவலோகச் சத்துக்களின் வீரஞ்சேர்த்து ஷெ திராவகம்விட்டமைக்க ராமாகும்.

செக்தகத்திராவகம்.

செக்தகம் பூநீர் வகைக்குபலம்-௮ சினம்பலம்-௮ வெடியுப்பு பலம்-சயி கல்லுப்பு-௬ இவைகளைப்பொடித்துப் பளிசில்வைத்து மெழுகுபேசலாட்டி உலர்த்திப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல் திராவகம்வடித்து அதில் துருகாதுவைத்து ரவியில்வைக்க நீரும் அதற்குநீர்க் சாரஞ்சேர்த்து அரைக்கச் செய்கோகும் வீரத்தை வைத்துவாட்ட மெழுகாகும்.

பஞ்சவணத்திராவகம்.

வெடியுப்புசீனம் கரிப்பு வகைக்குபலம்-௩ நவாச்சாரம் வெண்காரம் வகைக்குபலம்-௪௨ இவைகளைப் பொடித்திராவகம் வடித்து குளவைசெல் புரங்கலிசிப் பொருமாயிலாவது சிலவாகை குளவைத் திலாவது கொடுக்க வடிந்துப்பொருமல் வலி வாய் வாயுத்திரட்சி முதலான உதாரணங்கள்நீரும்.

மொழிதுகிராவகம்.

சாம்பிராணிபலம்-வ வெள்ளைமொழிதுபலம் க சரிப்புபடி அளக்கால் ராதிக்காய் ராதிபத்திரி ரொம்ப வகைக்கு வீராசனிடம் - உ இவைகளில் மெழுகை கரண்டிபித்துநீக்கி அதில் மற்றவைகளைப் பொடித்துதூசிக்கிண்டி அற்றிப்பொடித்து அதில்காதுசிரங்நாப்பொடிமணலுள்ளோர்த் தா கலாத்திலிட்டு திராவகம்வடித்து தேரத்தில் பூரி மாலைபிலரப்பிட்டு தூசித்துவா கொரிசெங்க மேகசொரிநனைக் குண்டந்திரும் சாசனயுவெற்றிலையில் வைத்துக்கொடுக்க குன்மம் வயிற்றுவலிநீரும்.

சரிப்புத்திராவகம்.

சுத்திசெய்த சரிப்புபலம்-அ படி கார்பலம்-௪ இவைகளைப் பொடித்து எட்டுபல்கட்டளைப்பளிப்பா ன்கலந்து திராவகம்வடித்து அஞ்சுதூசி தண்ணீர்சலந்துபாபிட்டுவாக் திராவகத்தையும்தேக பலத்தைபுங்கொடுக்கும் வாயும்தம் அஜீர் னாக்கெஞ்சு.

வெடியுப்புத்திராவகம்.

வெடியுப்புபலம்-௨௦ சீனம்பலம்-௪௩ இவைகளைப் பொடித்துஎட்டுபலக் கட்டளைப்பளிப்பில் சலந்து திராவகம்வடித்து தண்ணீரில் ஈர்ந்து தூசிக்கிட்டு நீய் க்ககரத்தினால் பலவினமுடையவர்களுக்கு கொடுத்தால் பலமுண்டாபுர சாதி கொட்டி கலையும்.

எட்டாங்காரால் வெடியுப்புசீனம் சிவச்சவரத்ததறாகவகைக்குபலம் ௪ இவைகளைப் பொடித்து ஸான்றுபங்கு செய்து முன்போல் திராவகம் வடித்துநீர்சாந்துமாம்.

எட்டாங்காரால் சிவவையுப்புபலம்-௩௩ சிவச்சவரத்த அன்ன பேதிபலம்-௩௩ அசை நுகர் பேர்த்துப்பொடித்து ௩-பங்கு செய்து முன்போல்திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவா இதில்வெள்ளிகமையும்

வறுத்தகரிப்புபலம் ௩ சிவச்சவரத்த அன்னபேதிபலம்-௩ பேர்த்துப்பொடித்து ஸான்றுபங்கு செய்து முன்போல்திராவகம்வடித்து அசைநுகர் அன்னபேதியைமட்டுத் திராவகம் வடித்து அதில்பலம்-௩௩ வறுத்தத ஓநுபல்கரிப்புபலம் பொடித்து போட்டு உலர்த்தி திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும் இத்திராவக மொரு பங்கு முன்சொல்லிய வெடியுப்பு திராவகம் இன்னபங்குசேர்த்து அதில்பொட நவலொகங்கமையும்

திராவகம்படலம்- ௩ தந்தம்.

விரோசனப் படலம்.

விருத்தம்.

அறைத்திட்டோர்ப்பாடி தற்கு யிச்சுநாசு
அப்பனோர்த்தயங்க ளாத்தியல்வன்
விறைத்திட்டகுடி நாகன் விரோசனத்தான்
கோனசகபேதி யிதிடைக்கம்
அறைத்திட்டேன்னைபாகன் செய்பாகத்தான்
நுட்டி.சென்மரணித்சன் நிறைமகவென்று
மறைத்திட்டவயித்திப ராமென்று
மண்டலத்திள்முனிவர்களும் வடித்திட்டாரே.

குடிநீர்.

பிரமிபிலேடி-க விரோசனபாக்கிய கடுக்காய் கருஞ்ச-ச கனிப்
பாக்குக்கழஞ்ச-க கச்சுச்சுழஞ்ச-உ இந்துப்பு அல்லது முத்திரியப்
புக்கழஞ்ச-க இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடிதண்ணீர்போட்டுளட்
டொன்றாய் வற்றவைத்து மூன்றுதபா வடிகட்டிச்சாப்பிட நன்றாய்
விரோசனமாகும். பிரமிபிலையைக்கி மத்தமருந்துகளை மயனமாய்
பொடித்து அரைக்கால்படி இஞ்சிச்சாற் றல் கலந்துகொடுக்கபழய
மலமும்மலபத்தமும்வாயுவும் கீக்குமருளித்து மோசனஞ்செய்யவும்

தேங்காய்பூவும் முடக்கொத்தானிலையும் ஒர்நிறையாய்பிட்டவி
த்து அரைக்கால்படி சாறுபிழிந்து வடிகட்டிச்சாப்பிட விரோசன
மாகும் அல்லதுஒருபடி முடக்கொத்தானிலையை அவித்துப்பிழிந்த
தண்ணீரில் கொஞ்சம்பழம்புளி கடுகுசேககம் மிளகுசேர்த்து மசஞ்
செய்து அரைக்கால்படியில் அரைவிசர்படி சித்தாமணக் கெண்டை
விட்டு மத்தித்துச்சாப்பிட விரோசனமாகும் குளித்து அசனஞ்செ
ய்யவும்.

இந்துப்பு விருகனிலை-க கனிப்பாக்கு விருகனிலை-உ கடுகு
ரோசனி விருகனிலை-க கடுக்காய்விருகனிலை-ச நிலவாகைவிருக
னிலை-தி கருவேலங்கொழுந்து விருகனிலை-ச கத்தாழஞ்சருகு
விருகனிலை-எ பிரமிபிலை விருகனிலை-அ இவைகளைச்சிதைத்து
அரைப்படி தண்ணீரில்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்துநாலு
தபா வடிகட்டிகொடுக்க நன்றாய் விரோசனமாகும்.

தேங்காய்பாப்படிபாகாணி நிதிபாகச்சாறு அரைமாகாணிப்
படி இவைகளைமத்தித்துச்சாப்பிட விரோசனமாகும் கிருமிகள்விநாசம்
மேகசீர் மேகப்பண்ணீரும் விசய்வி நீர்க்கஞ்சுகொள்ளவும்.

புதுவரசம்பட்டையில் ஆவின்பாஸ் விட்டிடித்து நாலாயதபா வடிசுட்டி உட்கொள்ள விரோசனமாகும்புளிதள்ளி நீர்க்கஞ்சுகொ ள்ள மலட்சி நீர்க்கட்டுவீங்கும்.

சிறுசெருப்படையையும் ஈருள்ளியையும் இடித்து சாறுவாங்கி ஆறுதபாவடிசுட்டிச் சாப்பிடபேதியாகும் மேகச்சிறங்கு முதலான வைகள் நீங்கும்.

சூரணம்.

சிறுநாகப்பூ ஏலம் வைங்கப்பட்டை வைங்கப்பட்டி வாய்விள ற்சம் திரிசுரு முர்திரியுப்பு அல்லது இர்த்துப்பு இவைகளை ரவியுலர் த்தி வடிகட்டின சூரணம்வகைசுரு விரோசனிடை-௩ பாவிலவித்துச் சுத்திசெய்துலர்த்தி ஈடித்தபொடி விராகனிடை-௨௨ சேர்த்து திரி கடிசினிலாவது வெந்நீலாவதுகொள்ள விரோசனமாகும்புளித்து மோரசனங்கொள்ளவும்.

பாலிலவித்து சுத்திசெய்துலர்த்தி இடிச்சஅதிமதுரம்விராகனி டை-௨ திப்பிரிதுள்விராகனிடை-௪௨ இவைகளை ஆவிநெய்மற்றுகழை த்து ஆசனத்தின்பேரில் இரவிற்சாப்பிட்டுவர மலபந்தம் நீங்கும்.

கருஞ்சிரகபொடி முர்திரியுப்புவகை விராகனிடை-௨௪ சுக்குப் பொடிவிராகனிடை-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து க-விராகனிடை இரவில் ஆச னத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர காலைமில்மலவிர்த்தியாகும் மலகட்டு நீங்கும்.

ஜாலபத்தூள் விராகனிடை-௨௪ முர்திரியுப்பு விராகனிடை-௪ சுக்குப்பொடிவிராகனிடை-௨ இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்த பொடி விராகனிடை-௧ கற்கண்டு பொடியிற்றொள்ள விரோசனமாகும்.

சுக்கு பெருங்காயம் கருவேப்பிலைவகைக்கு தோலா-௧திப்பிலி கற்றிரகம் இர்த்துப்புவகைக்கு தோலாஅரைக்கால் இவைகளைரவியுல ர்த்திப்பொடித்து வெப்பிமெத்தித்து போசனத்தின்பேரில் சாப்பி ட்டுவர வாயும் மலக்கட்டும் வீங்கும்.

கருவேப்பிலையும் தீ லவாகையிலையும் ஒர்நிறையாய் பொடித்து திரிகடிதேனில் மத்தித்து ஆசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர மலக் கட்டுமேவீங்கும்.

திரிகடுகு சீரகம் இர்த்துப்பு கருவேப்பிலை பெருங்காயம் ஒர்நி றையாய் சூரணித்து திரிகடி ஆவிநெய்யில் மத்தித்து இரவில் ஆச னத்தின்பேரிற் சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டிவீங்கும்.

தீருகுகள்விரோர்ப்பட்டையை ஆவின்பாஸ்வித்துக்கழுவிரிழ விவிலர்த்திக் கால்விராகனிடையைத் தாம்பூலம் அருந்தும்போது கூடப்போட்டு மென்று அமிர்தத்தை உட்கொள்ளநன்றாய்விரோசி க்கும் சந்தனத்தித் தேசந்திற் பூசிக்கொள்ள நிற்கும் வாயுமலபந்த நீங்கும்.

கநிகாமபலம்-ச அசுத்தூகிர் திரிநகுசுசாமமம இத்தாய்
நகுக்குழலம் வர்கிறையப் பொடிந்து திரிகடிப்பெரமானகு சாப்பி
ட்டு வெவ்விக்கொள்ள மலசத்தியாகும்.

கிருமிவிநோசனம்.

ஒருநாத்தங்காயைச் சிறுத அரித்ததில் கிரிநகு இத்தாய்
காயம் நகுச்சீரகம் நஞ்சீரகம் வரைத் துகிராகளிடை-க இவைகளை
சூனிக் குடிவிக் சன்னிப்பால்விட்டுவிட விட்டுநான்வரைபிற் சாடி
வைததுப் பொடித்து பண்பிடைவெல்லத்தினாலது வாடிப்பழத்தி
லாவது வைத்துக்கொடுக்க விநோசனமாகும் வாயுமனக்கட்டு பொ
ருமல்தீரும்.

கிருமிகள் பந்துபந்தாய்விழும் மாநகைவேர்க் கியாழத்திலும்
கிருமிவிழும்.

எந்நிள நம் மிதிபாகமில்லாம் அரைத்து ஒரு கொட்டை பாக்
குப்பிரமானங்கொடுக்க பொடிக்கிருமிகள் கூட்டோடெவ் தம்.

வேப்பிர்க்குவி சடுக்காய்-ச இவைகளைப் பிரண்டைபாற்றால்
மயனமாயாட்டி விளக்கெண்ணெயில் மத்தித்துக்கொடுக்க கிருமிகள்
கிழும்.

ஒருந் பூரணிகை வேப்பிர்க்கு பிரண்டை மிவைகளை வெள்ளா
ட்டுவிற் பொடித்துசெய்து வடித்துக்கொடுக்க பந்துபந்தாய் கிருமி
கன்கிழும்.

இரண்டு பூரணிகையை எருமைவாயிற் பொடித்து வைத்தி
ருந்து ராணியில் கோலிர்க்கி ஆசிர்பாவி வைத்துக்கன்கி குடிக்க
கிருமிகள் கூட்டோடெவ் தம்.

சாக்கொன்றைக் கொழுந்தை அவித்துப் பிழித்து சன்னிபிற்
சினிகலந்து அரைக்காற்படி சாப்பிடக் கிருமிகள் விழும்.

ஒருநகரகளிடை பேய்ப்பிர்க்கும் விசைப்பருப்பை யரைத்து
வேப்பிற் கலக்கிகொடுக்க விநோசனக்கும் கிருமிகள் கிழும்.

அரைவிநோசனம் - மாம்பருப்பையால் அழிந்தகாலியைபால
கு தேன் வெல்லத்திற் கொடுக்க கரும்கன்கி கிழும்.

பண்ணைம்.

அரிந்தால்படி-ச சிற்றமணங்கெண்ணெய்-ச இவைகளைச் ச
பிர்க்குத்து அவிக்க வேப்பிற் பொடித்து வைத்து விட்டு
சாப்பிடாமாம் சன்னிப்பால்-ச அரைத்துப் பொடித்து சாப்பிடுத
தில்லாதது சாறுபூரணிகை மயனமாய்ப் பொடித்துவைத்து
கூட்டுவென்றின்பு காசனவுளபிட குடியாவி கிருமிகள் கிழ
கடுக்கி கொள்ளவும்.

சிற்றமணக்கொண்டைபடி-ச அவின்பால்-ச ஒன்றாய்க் சலந்து
அதிமலரம் விந்துபடி கடுக்காய் கடுகுரோகணிவானப்பருப்புவதை
க்கழஞ்சு-ச அரைத்துபோட்டுப் பகமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சிறு
பிள்ளைகளுக்கு ஒருநாண்டியும் பெரியோர்களுக்கு மூன்றுநாண்டி
யுங்கொடுத்து ஒருநாழிகைக்குப் பின்பு வெங்கீர்கொள்ள நன்றாய்
விரோசனமாகி வாயவாதம் சிறங்கு ரொரி கறப்பன் கனை மாந்தம்
அஸ்திசூரம் அஸ்திவெட்டை தேகவலி கடுப்பவாதம் நீசாப்பு பித்
தம்நீங்கும் பத்தியம் உப்புசிர்த்து நீர்க்கள்சிகொண்டு மாலை
சோகம் மிளகுசர்க்கு இவைகளைக் கிபாழஞ்செய்து சாப்பிட்டு இரவில்
விரோசனஞ்செய்யவும்.

ஈருள்ளி இண்டக்கொழுந்து கடுக்காய்க்கால் இவைகளைச்சி
தைத்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டெரித்து சிறகுறந்தைகளுக்கு
ஒருசங்குகொடுக்க விரோசனமாகிக் கிருமிநீரும்.

விளக்கெண்ணைபடி-2 கள்ளிப்பால்படி அரிக்கால் முற்றின
தேங்காய்ப்பால் படி-ச சிறு அரிந்த வெள்ளைப்பூரிபடி அரிக்கால்
இரதுப்பு பெருங்காயம் சவுக்காரம் வகைக்குதநஞ்சு-கமயனமாயா
ட்டிப்போட்டு காச்சிவடித்து சாசினைகொடுக்ககிருமிகுட்டோடே
விழுந்து வாயுபொருமல் மேசுது கொரிசெங்குதிரும்.

சிறுசின்னிவைச் சுட்டசாம்பல்படி-ச நாலுசலத்திற் கரைத்து
வைத்து நாலாநாள் தெளிவினுத்துக் காய்ச்சி உப்பெடுத்து பணவி
டைகொடுக்க விரோசனமாகி நீர்க்கட்டுவாயு குன்மம்வாதம் அக்ஷி
னிமந்தம் கைகால்பிடிப்புநுலேசோகை பாண்டுகாமலை வீக்கம்பொ
ருமல் பறித்தியவாயுநீங்கி பசிபுண்டாகும் தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்
நாடிவிரோசனம்.

இரகம் நெந்தகம்வகைக்கு விராகனிடை-க வானம் விராகனி
டை-உ அழிஞ்சிவிரைபருப்பு விராகனிடை-ச வெங்காரம் விராகனி
டை-ரு சிற்றமணக்கவின்பருப்பு விராகனிடை-சு காட்டாமணக்கின்
பருப்பு விராகனிடை-எ கொன்றைப்பறத்தின்பருப்புவிராகனிடை
அ கடுக்காய்க்கால் விராகனிடை-7 முருக்கன்பருப்பு-டு இவைகளை
கள்ளிப்பாலால் மூன்றுநாளரைத்து முற்றினதேங்காய்க்குள்ளடை
த்து பதினைந்துநாள் தானியம் புடம்வைத்தெடுத்துச்சுரட்டைநீங்கி
வரைத்து வெங்கலப்பாத்திரத்திலப்பிச் சூரியபுடம்வைக்க தயிலி
றங்கும் அதைச்சிமிளிலடைத்து அனுப்பிரமணம் நாழியில்வைக்க
விரோசனமாகும் குளிர்ந்ததண்ணீர் குளித்து விரோசனஞ்செய்து
சந்தனத்தை நாபியிற்றசு போதித்தும் எலுமிச்சம்பழம் மல்லிகை
படி இவைகளைநடைவி முகத்தால் விரோசனமாகும்

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௫௩௫

අප්‍රේල් 30 වන දින.

[illegible]

வெள்ளைக்குங்கி, பிபன்னை கள் விக் தன் னவத்து ஒதுயட்டிகள், செ
ன்றெருகுதலுர்ந்திர பொடித்துத் தளவிலிட்டி உயுகமில் வுலரிப
ழ்ச்செனாயுற் பீட்டுத்து முகர்ந்துபாட்க பேபதியாறு .

அதிபதி தேர்வானம் இலாபத்தின்படி - வசைக் குடி - 5
அவர்த்தி கலக்கிச்சாய்ச்சி யென் னாயெடுத்து செவ்வளிப் பிழைத்
திற்றவி யளிமின்னவத்துக் சாலையில் முகர்த்து கொண்ட வக்க வி
தே - னாமா நும் குவிர்த்தகூலத்தில் வகானதுவெய்து சந்தனம் பூசிக
கொள்ள பேதிற்றம்.

பாத்திரம்.

எனவென்றாணிப்பாலிலும் எழுதிப்பட்டிருப்பதும் அறிவிப்பாலிலும் அறிவித்துக் கொடுத்திருப்பேரெல்லாம் தெரிந்தவர்கள் வானம் விநாயகன் காசிக்குப் பிறகு கன்-பா-திசைவென்றிவ்வாறு படைக்கப்பட்டிருக்கின்றவா னிடையாய் மாத்திரைகொண்டு அந்நாத்திரை கொடுக்கவிரைவாகியும் வந்திவ்விடமிருநவாந்தி கவனப்பெரி கண்டால் எழுதிப்பட்டிருப்பதைக் கொடுக்காற்கும் முறித்து விடுவானாள் செய்யவும் அறிவிப்பவனிடமிருந்து கவனப்படுத்திப் கொடுக்கலாம்.

கத்தியொத்த வானம் விராகலிடை-எ சாதிலிங்கம் நயநற்பம்
திரிநிற நிர்மலநாக் கின்ப நயர் விவங்கா-ய்வலகற் று விராகன்-க
முனிர்க்காந் தகாலாட்டி நுன்றியொ ளுந் தடைசெய்து வானநற்பம்
தனக்குள்ளையிற்று உத்திர வொழாந் து-நாகக் கலங்குந் து மீராச
னமா தும கடுகண்ணீர் நயக்க நற்கும செய்கீநிறுநு கந்து விவொப
னஞ் செய்வாய் அதிதமாயுஸ் கெ ள்விப நற்பம் பையோலிலைத்துக்
குடிப்பதற்கும்.

[illegible]

தநம்விநாநிடை-க இசைநகம் விராசனினை-உ பெரியசாநம்
விராசனினை-ந வினாதுவிராசனினை-ச கநிக்காவிராசனினை-நா
புறப்பசாநம் விராசனினை - உ இசைநகம் விநாநிடை நகம் இசைந்த
வசந்தநகம் நடந்தாய்ப் பிழமாணமுராயிட விராசனமகனும் மேர
ரானவிராசம் வாபகம்கெந்நம்.

[illegible][illegible][illegible]

சுத்திகொந்த நானாம் திரிகிரு திரியல் சிவநைவனைப் புகழ
சுநிடை-க ஸ்வாநாமி தநிடை-க ஸக கொதகாவனைத் து
புறாநிடை-க இரூசிராழ்ந் கொநுரானாடம் குன்றிப்பாறுந்
டைபொழி தென்கிராழ்ந்நாவது வெல்லத்திவனது பொருக்க வி
ரோனனாகும சரபதிற்கும்.

எனம் லவம்சம் ஆதிமகரம் நடு குடிசாகனி திம்ரிநிழலம்சாந்
திவெதி சன்மதமொட்டு ஐதழயம் லவங்கு விழாவிடை-ந
மர்வாபநுப்பு வி-ரானிடை-ந வெந்நினைபடம் குன்,நிவா
புன்டைசெய்று விவல்லந்திற் கொடுக்க விதோசனமாகும் சுரம்
நிற்சும்.

[illegible]

வாயித்தியசாரசங்கிரகம். ௫௯

பேய்க்குமட்டித் துழம்பு.

பேய்க்குமட்டித் துழம்பு-௧ சாயம் கிரகஸிடை விடுகு
கோகஸி கருஞ்சாயம் வானியாது இடதுப்பு வெங்கடாடர் வகைக்கு
விரகஸிடை-௨ பேய்க்குமட்டித் துழம்பு காற்றைத் துழம்பாய்காய்சி
கல்வந்திவிட்டு மற்றமருக்குகோடும் பொடித்துப்போட்டு அனைத்
துர் சிமிலிவெந்துக்கொண்டு குன்றிவிடைபடுவெல்லத்திப்பொ
தித்த பொடிக்க கிரகானமாடு வாதம்-ஆகும் வாடி அடிக்குன்மம்
குல கைகால்முடக்குத்திதும் மோதலனம் கொள்ளவும்.

பேய்க்குமட்டித் துழம்பு-௨ சாயம் காற்றைத் துழம்பு பொல் காச்சி
கல்வந்திவிட்டு அதில் ௧ தளிராய் பச்சிசெய்த கோவானப்பருப்பு
கடுகு கோகஸி கிரகாய் வெங்கடாடர் இத்துப்புராயம் திப்பிலிவகை
க்குதாழஞ்சு-௧ கருப்புக்கூட்டி கழஞ்சு-௧ மயனாய்ப் பொடித்துப்
போட்டு அனைத் துர் சிமிலிவெந்துக்கொண்டு குன்றிவிடைபடு
வெல்லத்திவிட கிரகானமாடு கிரகிகண்டை அருவை வெட்டிப்
பாலை பெருவயிறு மகோதாரப்பினை உலரமாக்கித் தித்திர்தகா
வை கோரைதுன்பம் வசிக்கம் வாடிதும் குளிர்ந்தலத்திக்குளி
தது மோதலனஞ்செய்யப்படும்.

காத்திராய் துழம்பு.

காத்திராய் துழம்பு-௧ சாயம்-௨ துன்பங்கலந்து
அல்லுறுதுவின் றும்பது இரும்பைப்போட்டு மட்டி காற்றைவதது
இரும்பை பரித்த பொட்டு இரும்பைகொண்டு மகோதாரை கையா
கனை பொன்னுஞ்சாயி விடும் வகைத் துத்தாழபடி-௨ கன்ருவன்ட்டு
வென்பதுன் றி சக்குகக்காய் சக்குப்பை மட்டி காற்றைத் துழம்பி
கடுகு கழற்சிபருப்பு சாசோலம் ஆதிமதலம் விளகு ஆதிவிடையம்
கெள்ளி முன்விதான் தித்திராய்காத்திரலேதிராகம் இகனப்பு வெடியுப்
சாசோலேவர் குத்தந்தட்டிவெள்ளைப் பரும-௧ காக்காய்ப்பரும-௧
அப்பொடி கிட்டம் வகைத் துழம்பு அல்லுறுதுவின் றும்பது
கண்ட வேளாற்று அழையாது மண்டலம் பாயிட்டு பொரு
க்கிரகாட்டு மகோதாரை மகோதாரம் பொதுவறு பொ
வை வாயிட்டுக் கருவை கோகஸிபாய் காமாலை குழம்பை
வயிற்றுவிட்டுத் துவையுதுன்பம் வெட்டிப்பாவை காக்க
ட்டி செய்விது.

காத்திராய் துழம்பு.

காத்திராய் துழம்பு-௨ கைக்கண் பிப்பாலாட்டித் சிமிலிவிடை
த்துக்கொண்டு குன்றியிடைகொடுத்த விதோரீனும் அதிகாய் டால்
வந்திராய்ப்புத் துழம்பு கொடுத்தி விதோரீனஞ்செய்ய மற்று
பெருவயிறு வாடித் தட்டி மகோதாரம் பொம்பல்திரும்.

சிவமயகுறம் || சாதியெங்கம் வெங்காமம் வரைச் சூர் சூன், ச-க
சுத்திசெய்த யாளம் இரகம் || வரைக் குக் கதவுகூ சிறுமலர்
கின்புறம் || கதவுகூ வொழுதுபாலன் தயா குநீய்க்குடையார்
சாற்றிலாவது மிளவுக்காய்ச்சிலாவது சருப்புக் கட்டியவையது
கொடுத்து ஸ்ரீநாதியைக் கும்மல வெள்ளையாளன் வீட்டாசெய்தும்
குளிர்ந்ததண்ணீர் குடிக்கற்றும் உபபிட்டுக்கஞ்சி கொள்ளாயும்.

லீங்கம் வீராசுனியை-சு பெரிதாரம் வீராசுனியை-உ சுத்தி
 செய்தவானாம் வீராசுனியை-சு ஆமணாச்சென்பது, வீராசுனியை-அ
 முப்பு வீராசுனியை-சு இவைவரையே பறைத்துச் சூன் றியிகைகொள்ளா
 மல் சலம்நீங்கும் மேராசுனியைசெய்யவும்.

சுத்திசெய்த சிங்கம்பலம்-சுரதார்த்தபூம் வெங்கடரம்வனாகு
பலம்-பு சுத்திசெய்து தொலிழை சென்னை மாளம்பலம் உ சிற்றும்
மணக்கன்பருப்பு பலம்-சு இவைவகையறைதது கொட்டிச் சிந்நில
வைத்துக்கொண்டு பணவிடை சித்திரா ல்கியாழத்திற் பண்ணாகு
முடக்கும் கொச்சிசுரத்தில் வாத்தகரமும் கொடிவேலி குப்பைமே
னி நத்தைதாநுரி இவைவகையினராலுபடி ஆறைச்சால் எண்ணப்படி
ஒன்றாய்கலகறு காப்பெய்துந் தண்ணையற் கிரகநீயும் ஏலம் அகிம
தூரம் மல்லிதக்கோலம் அரத்தகை கோட்டை வற்றவைத்த கியாழ
த்திற்கொள்ளு தொந்தகரமும் வேலிப்பருதகியல்சு சாற்றில் திமிர்
வாதமும் கடுக்காப்படி சுதந்திரபருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு வரைக்கு
விராஜனிட-சு ஆறைந் ஆறைப்படி தண்ணீர்ந்தோட்டு ஆறை
காற்படிமாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில் வா யுட டுண்டவாயும்
சங்கவெர்க்கியாழத்தில் மேசசுரோரி ன். சுதந்திரபாணம் நீலவாய்க்
கியாழத்தில் மேசாவிசரி கிஷ்காப்பாணம் உவவாகுந்கியாழத்தில்
வெதுன்மழை கொங்கசாரம் பூவரம் உடை டுச்சோதகைய்க
கியாழத்தில் ஊறுகாயால் சிதுசிலைசாற்றில் கெம்பாங்கடி
யும் படந்தாமரைபுங் காணத்தாற்றில் கம்பபெராகமுட வெள்ளத்
திலை சுநிரிபும்சு குப்பெரேர் ஆவன்செய்யாட்டி அரநஞ்செய
பேதிகத்தும் குளத்த தண்ணீர் குடிததான் பேதிபதிசப்பநிம் இல
லாவிட்டால வரமபா சட்டசாமபல் சுத்தண்ணீர் கலக்கிட்டு
டுகுகநிற்கும்.

என்றோடு சிவமானை வெற்றிலைச் சாற்றில் மத்தித்துக் காணவில்லை
வெப்பச் சன்னிதேகாஷ்டந்நம.

சாநுதம் பற்றாது சாநுநிறைந்தது கண்ணிவின அன்பும் சீவ
கும் அநிலையமாச் சாநுநிலை அனுகூலமுந் தும்.

புகஸ்தியர் குழிம்.

பெரும்பாலும் இந்துப், சிறுமோதணி வெங்கடம் சந்நிதிகளால்
சும தீபயிவி சுந்திரெய்த இரகம் நாகிக் கிழங்கு மனோசுலி

தாரம்வரைகு விராசனிட-ச சத்திசெய்தவாளப்பருப்பு விராச
னிட-நி காட்டாமனாந்தின் முத்துபாப்பு விராசனிட-நி இவை
சையனாகக் கொடுத்தும் அனாசகியின் வடைத்துக்கொண்டு பன
னிட இஞ்சிச்சுத்திவாவது சுக்குக்காயாழத்திலாவது குளிரகரம்
சான்றிவாதகரம் அண்டவாகம் வாயு மூலவாயுமும் சுந்தரியில் இரு
மலம் கடுக்காய்ச்சியாழத்தில பித்தகரம் திப்பிலிக் கியாழத்தில்
சிலேத்தகரமும் கிராபுடும்மலை தாங்கவேறும் சேர்த்துச் செய்த கியா
ழத்தில் பேசுகாரமும் சுக்குமிளகு கியாழத்தில்குளிரகரமும் ஆவின்
செய்யில் இரத்தமூலமும் ஆவின் பாஸிற் பாண்டிம மிளகுதூள் வெள்
ளுள்ளியில் மகோதரம் பெருவயிறு கிராமம் மும்மும் தேன் இஞ்
சிச்சு நில் சன்னியும் சுக்கும் கொச்சி ம-ரேர்த்த கியாழத்தில் வ
யும் சுங்கக்குப்பிச் சாற்றிலாவது கொடுபாரித்த பொரிகாரம்கற்
சண்டு இவைகளைப்பொடித்து கொய்யில்மத்தித்து அதிலாவது வெள்
ளரிப்பிடுகிச் சாற்றிலாவது இளநீரிலாவது சாடியிலாவது கொடு
க்க நீர்க்குடுப்பு நீர்ச்சி அப்புகல்லடைப்பும் வெள்ளுள்ளி தயிலத்தில்
அல்லது வெள்ளுள்ளிசுழற்சி புழுநுகை கியாழத்திலான்-ச அ
அரசுக்கொழுந்தை அவின்பால் விட்டரைத்துக் கொட்டைபார்குப்
பிரமானம் மூன்மபனகுசெய்து நானொன்மக்கு ஒருபங்கிற்கொ
ள்ள கொப்பரோதகம் நாவற்பட்டையில் வெள்ளாட்டுப்பால் விட்டி
டித்துப் பிழிந்தசாற்றில் கொப்பொடிதூள் அதிலாவது அல்லது
கொச்சிவேர் மங்கமபானேவேர் சுக்குமிளகு இவைகளைச் சேர்த்து
செய்த கியாழத்திலாவது கொடுக்க ருதவாயுமும் வாயுக்கட்டியும்
இஞ்சி வெள்ளுள்ளி முருங்கைப்பட்டை எருக்கமவேர் திருகுகள்ளி
வேர் புங்கமவேர் இவைகளைத்தட்டி பிழிந்தசுரத்தில் உட்டுநித்து
புறவீச்சம் கருப்புக்கட்டி சுத்திமூலம் இவைகளைக்குப்பைமேனிச்
சாற்றாலாட்டி தேன்னிட்டிமத்தித்து அதிலாவது வில்வம் வலங்கப்
பத்திரி கிராமபு அதிமதரம் தாளிரப்பத்திரி இவைகளை சேர்த்து
செய்த கியாழத்தில் வெண்ணைபோட்டுக் கொடுக்க நெஞ்சுவலையும்
தாளியிலையும் அவுரியிலையும் வெண்ணையுமேர்த்தரைத்து கொட்
டைப்பாக்குப் பிரமானத்தில் வரியன்சடியும் நாவற்கொழுந்துமிள
கு வெறந்திப்பஞ் ரேர்த்தரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமானத்
தில் நல்லவின்விஷமம் சுருள்ளிச்சாற்றில் உள்ளுக்குக்கொடுத்துக்
கடிவாயில்தடவ சேக்கடியும் வெல்லம் புகைபுறல் பேப்பிரிக்கம்
வித்து இவைகளை மேனிச்சாற்றலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிர
மானத்தில் வளவையடியும் கொச்சிச்சுரத்தில் திரிகடுகுப்பொடித்
தூவிக்கொடுக்க விஷபாகவிக்கம் கடியில் சத்தியெடுத்ததும் ஆவின்
பாலிலாவது வெள்ளாட்டுப்பாலிலாவது மூலவியாதிவிஷம் சீதம்விரு
ததரம் கொப்பசிப்புருதியும் சுப்பரோதகமும் ஆவின்செய்யில்மலத்
தினாசரத்தம் விருததும் அசத்தியிலாசாற்றில் மகோதரமும் வெட்

வையும் விளக்கெண்ணெயில் வாபுச்சுரட்சியும் சேவசாயப்பாஸில் கழல்காததும் கருப்புக்கட்டியில் ஆவந்தவாயும் அடியும் ஆவன்பா ஸிற்றிக்கமும் பஞ்சமலக்கியா தந்தில்சன்னி-சகம் இவ்விச்சகரத்தில் குன்மம்-பும் வெல்லத்தில் சாபகமும் கொச்சிச்சாற்றில் வாதகர மும் கொத்தமல்லியாத்தத்தில் நதிககல் அப்பகரமும் வெள்ளாட்டி தமியில் வயிற்றுக்கடையும் கருப்புக்கட்டியில் புல்ல-கவும் மெச்சுபும் ஆவந்ததேரில் சூதகவாயும் விளமீராம்கோர் கயாழத்தில் பித்தவெ ட்டையும் ரொம்மரியாட்டிப்பாஸிலாவது சாம்-சொலிந்த கயிலத்திலா வது திரளாத பெண்ணுக்குக-நாஸப நிரிகத்தில் பலமோகங்களும் வெச்சிலாத்தில் விசும்பம் காதிக்காய்ப்பொடியில் அசாதத்திய கக மும்பெங்கும்.

மேற்படி குழம்பை நல்லெண்ணெயில் மத்தித்துப்போடணம் பிங்கும்.

வேப்பெண்ணெயும் நல்லெண்ணெயும் கலந்து அதிற் குழம்பை மத்தித்துபோட ஆதரணம் ஆகும்.

செல்கதி ஆவையாப்பு விளவையுற்றுக்கு உயிரிலாவது தேனி லாவது குழம்பை மத்தித்துப்போடத் தீரும்

முலைப்பாஸில் மத்தித்து நாசியில்செய்யிட தயிபிடி பிங்கும்.

முலைப்பாஸில் விஷ மருக்கை மத்தித்து நெரிகளிற்பூச பிங்கும்.

மாங்கனிலேறி விஷத்துமயங்களை பேர்களுக்கும் தன்னிரில் அபிர்ந்து மயங்களைவாகளுக்கும் கடுகு சீமனாம் முலைப்பாஸில் மத்தித்துக் கண்ணிற்போட பிங்கும்.

குழம்பைத் துணிபிற்றடவி புக்கபித்தக முகவாதச்சன்னி பற் கிட்டு விஷகடி கபாலவலி பேய்ப்பசாச பிங்கும்.

வேப்பெண்ணெயிலாவது கந்தர் பிபாத்திலாவது என்னுபிர மானம் உரைத்து கண்ணிலிட சன்னிபிங்கும்.

கண்ணிவிடு வேதனாகண்டால் கடுகோமும் தயிநும் சந்தனமு மத்தித்து கண்ணிற்பட்ட நீ கும.

விஷ குழம்பினும் மேல்காட்டிய மற்றவா ன்க்கேர்ந்தமத்தி னையினும் பேதிபாதிபிபாஸ் அசுத்தமாற்று வாய்ப்பைக்கட்ட கரிபையாவது குழம்பை மயங்களைவிசைகபாஸி பொருளசெய்து கொடுத்தாம் கடுகிச்சாப்பதாயும் அவின்பாறும் கொடுத்தா டும் பரித்தமோர் சாப கயாழாடிசாதும் காட்டாமனக்கின் கொ ழுகைக காட்டிலவித்து உதாபுபினைவத்துக கட்டினும் கொழி தாயாபாட்டா குமபிபதித்தும்

விஷ பாஸப்பலர்-மத்தித்து.

தயிலப் படலம்.

அநாவது பலபல மூலிகைகளாலும் பட்டைகளாலும் கல்வ
கைகளாலும் பால்சேர்த்து பெண்ணை புடன் காய்ச் சுவதால் தயில
ப்படலமெனப் பெயர்பெற்றது கூ திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

விருத்தம்

தேர்த்திடவேயித் தூணில் வேதைமார்த்நம்
தெரிலித்தார் சித்தர்களு மனந்தங்கோடி
பேர்த்திட்ட தயிலங்கள் கைபாகத்தான்
பேசினார் பலபேரும் பேசினார்கள்
ஆர்த்திட்ட வாத்தாமரட் சாயித்தத்தை
அவளியதிற் பண்ப சந்த ம்றவர்க்கு
கூர்த்திட்டேன் யித் துலே குருமா லாகக்
கூறினார் மலைமூலி கூறினாரே.

சந்தனத்தித்தகயிலம்.

சந்தனத்தான் பலம்-100 கிணினி ரத்தைச் சூரிதண்ணீர் சிட்டான்
சாரடை இருவேலி அமுக்கு சிந்தி இவைகளின் மூலம் முத்தக்காச
அதிமதுரம் சௌசந்தனம் அதிக்கிவலேர் தேவதாரம் அதிமது
ரம் கோஷ்டம் லவங்கம் லவங்கப்பந்திரி சுருவாய்ப்பட்டை தக்கோ
லம் லவங்கப்பட்டை வகைக் குப்பலம்-க இவைகளை மிடித்து தூணி
நீரிற்போட்டு பதினாறிலொன் றம் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்
லெண்ணெய்-ச மொசு முசுக்கை ராறு கெல்லிக்காய்ச் சாறுவகைக்
குப்படி-க பொற்றையான்காறு படி-2 ஒன் றம் கலந்து வால்மிளகு
குக்கில் கோஷ்டம் பச்சை பூலாக்கித் தந்து அரத்தை சடாமாஞ்சில்
ஓமம் வெளிர்சிப்பிசின் வேம் ராடம்பட்டை ஏலம் மல்லி அயின்சா
திக்காய் கருகுசிரகம் காரகோலரிசி சாதிப்பத்திரி மாசிக்காய் சண்
பதப்பூ சிறுநாகப்பூ கிராம்பு கிளிபூர்ப்பட்டை நாகணம் புதுகு
வகைக்கு விராகனிட-உ ஆவிற்பாலா லரைத்துப்போட்டு காச்சி
வடித்து புதுகிவ வாய்மத்தம் ஏற்றுநீர்ப்பாய்ச் சால் மண்டைநோய்
கபாலவலி கண்ணோய் செனிகோய் விவரவைநாகம் ரிபிரம் வட்சி
சுனை சோகை விஷபாகம் குஷ்டம் குன்மம் தடிப்பு சுஷயம் பிரமே
கம் கீறுகிற்ப்பு அரோசிடமர்க்குப.

சந்தனத்தான் பலம்-100 கிலாயிர்கவேர் வெட்டிவோகோஸா
க்கிழங்கு சிந்தித்தண்டு சிறுமுட்டி பேராமுட்டி அமுக்கு 2 நன்
னரி பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம்-ச இவைகளை மிடித்து தூணி
நீரிற்போட்டு பதினாறிலொன் றம் வற்றவைத்து வடித்தகயாறத்தில்
செவ்விற்போன் பொன்னுங்காலரிச்சாறு வகைக்குப்படி-உ சிறுநோ
பொடுதலை வல்லாலை பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசின்னி கெல்லிக்
காய் கர்ப்பூவல்லி தாழைகிழறு இவைக.ரிச்சாறு ஆவிற்போ

௫௨௨ ஆத்மராட்சாமிர்த

வரைக்குப்படி-௧ கல்லைண்டிப்படி-௩ ஆகின்பால்படி-௪ வெள்ளா
ட்டுப்பால் தமிழ்ச்சுவை வரைக்குப்படி-௨ கூடவிட்டு திரிந்து
திரிபலாதி கஸ்துரிமஞ்ஞான் எனம் புஞ்சாக் கப்பட்டைவிழும்பட்
டை வவங்கப்பத்திரி பச்சைபூவாங்கிழங்கு செவ்வல்லிக்கொடி என்
பகப்பூ சர்க்கனம் கருந்திரகம் நந்திரகம் கொங்குநீர்க்கிரந்து கோ
ஷ்டம் ஆர்ச்சாகாரம் மந்திரிஷ்டிவெர் சத்திரி மாரார் முத்தக்காச
வலம்புரிக்கார் வலார் குப்பலம்-௨ ஆகின்பாலிடைபடிப் போட்டுக்
காய்ச்சிவடிந்த அகிலத்தூர் தாய்ப்பு கொளோராய் பரு வரைக்குத்
கதஞ்ச-௩ போட்டுத் தலபுழுவெர் பிரமேசுமிர்திவி நிச்சியப்ப
சூதபம் கண்ணொடி கண்டபுனைச் சல் கைகாலெரிவு பிரமியம் விரதி
செற்றுறைநாற்றம் ஆங்கிசுரம் ஆஸ்திவெட்டை பிந்தமயக்கம் புண்
புரைகள் புழுவெட்டு சண்டமால் குண்டமொரிசெங்குருணமாகும்

சிறுசுவை பொன்னுங்காளி ஆலாரைமீல் தாமரைக்கிழங்கு
தாழைவிழுகு இவைகளை ஒரீகிறையாயிட்டுத்து பதக்குநீர்போட்டு
காடுலென் றம் வற்றவைத்துத் தமிழ்போற் பிழிர்க்காய்படி-௧ வெ
ட்டியேர் விளாமிரவெர் சர்க்கனம் வரைக்குப்பலம்-௫ செங்கழிர்க்
கிரந்து பலம்-௨ இவைகளை செவ்விரோல் மபனமாயாட்டி முற்கு
யுளிராந்நித்போட்டு எட்டொன்றம் வற்றவைத்து வடித்தகியா
ழப்படி உவால்லைண்டிப்படி-௪ லுளும்பச்சுள வவங்கம் எனம்
கோஷ்டம் கண்பகப்பூ சாதிப்பத்திரி மஞ்சிட்டி சாதிக்காய் சடா
மாய்க்கிவிடும் பிச்சும்கரைகா வரைக்குக்கதஞ்ச-௩ அரைத்துப்
போட்டுத் காய்ச்சிவடித்து பச்சைக்கப்பூதம் புண்குசட்டம் கோ
சோகா வரைத் துப்பணவிடை-௨ போட்டுத் தமிழிட்டுச் சியக்கா
ய்த்தேய்த் தல்கானெய்துவர மேசுமிருபது நீங்கும்.

செம்புள்ளித்தமிழ்லம்.

செம்புழன்றி சாறலம்பலம்-௩ துலரிநீரில் எட்டொன்றம் கியா
ழத்தெய்து கல்லைண்டிப்படி-௨ தாழைவிழுகு எனம் கருந்திரகம்
சாடுகாளிரி வரைக்குப்பலம்-௧ அரைத்துச் கோத்யங்கார்க்குமுழு
கியா காரம் தண்ணீர்பாய்தல் அரையாப்பு சூதபம் சீமைகதாக்கா
ரம் அண்டவாரதம் திக்கம் விஷவாசத்திரும்.

கொடியேலித்தமிழ்லம்.

கொடியேலேவர் பலம்-௫ பதக்குநீர்ப்போட்டு எட்டொன்றம்
யங்கியாழத்தெய்து கருந்திரகம் தாளிரப்ப்த்திரி தான்றிக்காய்
வரைக்குப்பலம்-௧ பால்விட்டடைத்து கல்லைண்டிப்படி-௪ வெண்ணை
புண்ணைக்காய் பிரமணம் இவைகளைக் கியாழத்தில் கோர்த்துப் பத
மாய்காபி வடித்து முழுசுவர் ஆனந்தவாய் தந்தவாய் வாநம் சிறு
பொரி திவையிட்டு குட்டம் அரையாப்பு கெந்தி குலை புண் புரை
கள் பினைவெச்சம் குணமாகும்.

வழித்தியாராஜகீர்தம். ௫௨௩

而此乃一非此即彼之選。

சென்னை - 12 இல் உள்ள பாரதிதேவியாண்டி எட்டெடான் பார்
கியாழன்சொந்து காரைக்கரீசபாபா - உ சந்திரன்மெனகு கருவேப
பிட்டு சந்திரன் பனங்குடிபலம் - உ ஸ்தீனின் பாலாலனார் உ ரங்கலினார்
கீனபடி - உ கியாழத்திபுரீசர்த் துன் சபாதிசுவாசு உ பிபுரீசுவாசு
வா. உ வரதீரீசர்த் து ருமியாபு பாண்டிசேசாகரபாபா - உ ரங்க
லன உடலாக ரு சுவரீசாட்டகரீசர்

செய்தியை வந்த விவரம்.

கால்துலாம் கீழ்ப்பாய்வின சாமலான புகத்து முயிரிற்
போன்ற எட்டிடான குப்பறையாகத் தலையினிடை மடிமார்புந்
பைபமைநு கடுக்காமத்தொக் மேம்பயிச்சுன் வணைஞ்ஞப் பகம்-
துளின்பல விட்டனைதற் சிவாத் திலிசொகந்த சாயத் துச்
தலப பூக்ஷப பிரதமகமக் கும்ப லாசலன் தல பட்டிமதும
மறந பித்தத்தில்கித்த சலலொழும குளம்கும.

$$x_j \bar{x}_j \in \tau \in \omega - j, x_j \bar{x}_j \in \tau',$$

அகநிதகம் எனத் துன்பம் நினைவாகி நிதிநிதி நாடறி வந்தொ
ன்றும் வற்றிவைத் துன்பத் து அகிலகல்வினை எனப் படி-கரு விட்டி
அகிலகலம் தாள்நிதகம் கொண்டு படி-கருவின்பாலம் துன்பத்
துன்பபாட்டு காய்நிவடித்திபடி துன்பத் துன்பதாழம் துன்பம்

மொட்டி மொர் சயிலிந்

[illegible]

புதுக்கோட்டை, தி. 15. 12. 1950.

[illegible]

அ. சா. வர். ந. சுவாமி.

[illegible]

கொந்தி நூல் வடிக்றெரிவு கொளுகோய் தேசவாட்சி ஜலக்கடுப்பு குணமாகும் தோங்குகிறும்.

முன்போல் அதுகவேநிபா தஞ்செய்து அதில்கலெண்ணைபடி-
ச-வெட்டிவேர் கார்கோவ்வித்து கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-க அ
ரைத்தப்போட்டுக் காங்கிவடித்து முழுநிலை வெ வியாதிருணம்.

பொன்னுங்காணித்தமிழம்.

பொன்னுங்காணிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-க ஒன்று
ய்க்கலகது அசின் அதிமதுமம் கருஞ்சீரகம் கொங்குநீர்சிறந்து கோ
ஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-க ஆவின்பாலலரைத்துப் போட்டுச்சாய்ச்சி
வடித்து முழுநிலை உட்கரம் லாந்தணம் கைதால் உடபபெரிவு எண்
ணெரிவு கபாலநுதி தேசத்துருன்மாரிக்குடி பொன்னுங்காணிச்சாறு
நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-உ பொற்றிலைககரிப்பான்
சாறு கொல்லிக்காய்சாறு வகைக்குப்படி-க ஒன்றுபதகர் அதும
துமம் பலம் அரைத்துப்போட்டுக் காட்ச்சிவடித்து முழுநிலை மேற்
காட்டிய கோகங்கன் குணமாகும்.

விவ்வாதித் தமிழம்.

விவ்வெவர் விவாய்க் கோர் கோரைச்சிறுந்ரு வாழைக்கிழர்கு
சீர்தி வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை சிறுசுதப் பதினாறுபடி தண்ணீ
ரிற்சீபாட்டு உ-படி பாய் வற்றவைத்துத் சியாந்ரு செய்துகொண்டு
கொம்பார்க்குசேர்-உ துளிர்ரிமபோட்டு எட்டொன்றும் சியாந்ரு
செய்துகொண்டு நல்லெண்ணைபடி-௨ ஆவின்பால்படி-கூதிநிலாதி
கஸ்தூரி புகைமதும்கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் கந்திரகம் மரமஞ்சள்
சந்தனம் சிசிபூர்ப்பட்டை.ஞ் சாத்தப்பட்டை செய்வன்விவ்வங்க
பட்டை பாசாபுலாக்கிறுந்ரு எலம்வகைக்குப்பலம்-க ஆவின்பாலா
லாட்டி சியாந்ருதிற்ககைத்து மேளுருபசமாய் வடித்து முழுநிலை
மேகநீர்-உயி பத்தம்-சுவி குன்மவெட்டு சிசுகோய் குணமாகும்.

விவ்வெவர்பலம்-யி இடித்து பகக்குளீர்ப்போட்டு எட்டொன்
றுய்வற்றவைத்து வடித்தகயாழத்தில் நல்லெண்ணைபடி-ககூடசீட்டு
அதில்கலகதுமம் பலம்-க கடுக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் எலம்வகைக்குப்
பலம்-வ விதம் அரைத்துப்போட்டுக் சாய்ச்சிவடித்து முழுநிலைப்
பித்தம் தேசகாந்தல் மேசம் கண்புககத்தல் இருமல் இரத்தமூலம்
உட்கரம் வரட்சி குணமாகும்.

குமரித் தமிழம்.

குமரிச்சாறுபடி-உ ஆவின்பால்படி-உ எள்ளெண்ணை படி-உ
திரிகடுகு கோஷ்டம்மாஞ்சில் திரிபலேசீரகம் மதுமப்பஞ்சாந்துபட்
டை எலம் பர்சைபுலா குளம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டைமல்
வன்வி அர்ஜிரகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வவங்கம் கெந்தகம்மேர்கணி
செண்பகப்பூ ஆனைத்திப்பிலி மந்திஷ்டிகோம்பு மஞ்சள் வகைக்குப்

பலம்-௨ ஆவீன்பாலாட்டிக் கரைத்துப் பதமாய்காரசி வடித்து
சீசானிலடைத்து சானியத்துக்குள் வைத்து ருடிக் கால்மண்டலத்
தொன்றெடுத்து முழுசுவர சகலமேக அஸ்திசாரத்தையாட்சி குன்
மம் பாண்டு உடல்வெருப்பற்றிம.

சற்றறுஞ்சாறு செவ்வீளகீர் வகைக்குபடி ச பொற்கையான்
நெல்லிகாய் கரிபாலை எறுமிச்சம்பழம் இவைகளின்றாய ஆவீன்
பால் கல்லெண்ணை வகைக்குபடி-௨ லான் ருய்சலத்து லவங்கம்சாதிக்
காய் கோஷ்டம் தாமரைக்கழங்கு சிறுநாகப்பூ வகையி வெட்டி
வேர் அகில் லவங்கப்பத்திரி பர்ணசர்ப்பூரம் அகிமதூரம் மஞ்சள்
சிறுதேக்கு திப்பிலி வகைக்கு ருடிக்-௬ அரைத்துபோட்டு சாச்சி
ஸ்கானவெரய்ய கரம் சுஷும வக்கல் பித்தமரணம் தேபதிரோய்
மூலம் விபர்வை தாகம் அரோகியம் சபால் நதி தேககாரதல் ரிவு
குணமாகும்.

சுராதேவீத்தகிலம்.

நீதேவியார் பொங்குரகீர் வல்லாடைசிறுமரை பேய்மீட்டி
பொன்னுங்காணி சவுரிக்கொடி ஒலைத்தாமரை வகைக்கு-௪ தூக்கு
வீதமிடித்துப் பதக்குநிரிப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து
வடித்தவியாழத்தில் கல்லெண்ணைபடி-௨ உடவிட்டு கோஷ்டம் லவ
ங்கப்பட்டை வங்கப்பத்திரி அர்த்ததேவகாரம் அகிமதூரம்சக்
கோலம் சண்பகப்பூ மஞ்சிட்டி அகில மரமளன் வரைகுபலம்-௨
அரைத்துபோட்டு சாய்சிவடித்து தலமுழுகி மடம்பிலைடவதேக
வடிக் கொபாரம் பாண்டு காயால் அஸ்திசும வாகம் சபாலைசா
லெரிவு கண்ணோகற்றும்

சீரா செங்குரகீரான ஆவீன்மீய வகைக்கு படி-௬ ஒன் டய்க்
கலத்து அதிஸ்ஸலம் அகிமதூரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ விலாமிசக
வேர் சீரா செங்குரகீவேர் கோஷ்டம் சற்றுநோசனி லவங்கம்
வகைக்கு விராசனிலை-௨ டி-௨ பற்றி வரைத்துபோட்டு சாய்சி
முழுசுவர சுரங்கல் தேவரவி சாத்தல் தலைபெரிவு கீர்தம் தேகத்
தில் கொத்தம்வாயும்

கொம்பாக்குத்தகிலம்

கொம்பாக்கு பலம்-௨ துணிநிரிப்போட்டு எட்டொன்றாய்
கியாழஞ்செய்து வடித்துகொண்டு அதில் எள்ளெண்ணை படி-௫
காடிபடி-௨ தமிழ்த்தண்ணீர்படி-௩ பால்படி-௫ தகுப்பையகோரோ
கணி கொழும்பட்டை பூஞ்சாந்துபட்டை பர்ணாலாக் கிழங்கு
செவ்வன்னிக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை மாட்டுக்கோஷ்
டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அகிமதூரம் கெந்தகம் கருஞ்சர்கம் ஏலம்
வகைக்குகழஞ்சு-௨ ஆவீன்பாலாட்டிச் சேர்த்து மெழுகுபதத்தில்

வடித்து ஒன்றிவிட்டோர்தான் பரமசிவர பிரபலம். அடமர்தி
சுரம தலைமயக்கம் வாழறது நிச்சயம். இவ் வட சுரம் மீதுள்ள வா
டு தேகவெருடப் பூசல் சூழவளை காட்டி நன்றி வாழறதும்.

அவ்வாறு தீர்ப்பளித்தார்.

ரெவ்லிங்காம்பர்சாறு பொன்னுங்குடி ரிசாலு துறநீர்சாறு ரெவ்
விஸி ரீர் இ.வெனோர்சாறு அனெய்லாட் ஸைன்ட் பவுல்ஸ் கன்வென்ஷன்
படி-௩ அகிம.ஹெட்கோஷ்டம் ஏனா ருதாபாட மலையா பூலாக்
கிரங்கு சன்னுபிமஞ்சன் சடாமாங்கின் சதாம் பாதிபந்திரி பாதிசு
காய் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பத்தை சிரிகந்த திரிபலாதி ருதா
ந்து சோம்பு லாலமின ரு லவகர் ருசுதா-௩ ஆயின்லா லாபி
எண்ணெய்நீர்ந்து காய்ச்சி பதமாய்லாந்தபு பூக்லா சண்ணாம
ஆக்டிமாய் ரேசுரிகொய் சகலா ரிதாவி லவ்காதிசுதலா ஆன்தி
வெட்டை உடம்பெரிபு லாகால் சாக்தல் பாதின்கொந்திரும்.

• செய்துள்ள பணிகள்

[illegible]

7/10/1914

பெரிய நெய்தல்.

[illegible]

தமிழ்நாடு திருவிழாப் பண்டிகை - 1957 - கலாநாயகர் அ. வி.
நிஸ் சந்திரசேகர பக்த உதயபதிநாதர் பக்த-வினாயகர்
பாரதநாடு திருவிழாப் பண்டிகை - 1957 - கலாநாயகர் அ. வி.
உதயபதிநாதர் பக்த-வினாயகர்

வயித்தியசாரசங்கிரகம். குஉ௭

சங்கமேவர்த்தமில்லம்

சாஸ்துவம் சங்கமேவையடித்துத் தூனிசீந் போட்டு எட்
டொன் தும் சிவாசன் செய்ந்து நல்லெண்ணெய்படி-உமினது கருள்
சகம் எனம் பாசர்சாய் வகைத்துபலம்-க ஆகின்பாலா லரைத்தா
சேர்த்து சாய் சிவாசன் முடிவா ருட்டம் சொரிசிறந்து கிழி
சூர் சொங்கரப்பன் வண்டிக் சிவவிஷம் சுதயம் இந்மல்திறும்

சங்கமேவர்த்தமில்லம்-ச இடித்து எட்டுப்படி நிழ்ந்போ
ட்டு நுபமயாய் வற்றவைத்து சிவாசன்தில் ஆகின்பால் இளநீர்
நல்லெண்ணெயைக்குபடி-ச கூடலிட்டு மினது விராகலிடை-டு
முத கிழிபு சுககந்தல்தி கிழர்ந் வகைத்து விராகலிடை-டு
அரைத்துப் போட்டு காட்டி வடிந் முடிவா ரேககார்தை
சொரி மற்ற மேகததிலெந்த வியாதி வாய்முதலானகோகம் குண
மாகும்.

சங்கமேவர்த்தமில்லம்-ச இடித்து எட்டுப்படி நுனிசீந்
போட்டு நுபமயாய் வற்றவைத்து நல்லெண்ணெய்படி-ச கூட
லிட்டு அநில சூழிவெகினைப்பாய் மினது கொடிநீர் நிறு
கோடிடம் வகைக்குபலம்-க ஆகின்பாலா லரைத்தாப் போட்டுக்
சாய் சிவாசன் முடிவா தலையுமுண்டி நல்லெண்ணெய்
செம்மடவடமகாமாயும்.

ஆசனகெத்திந்தமில்லம்

அறுகமேவர்த்தமில்லம்-ச இடித்துவெகினைவோர் குருகெதாட்டிவோர்
வகைக்குபலம்-ச இடித்துசொடி பலம்-ச அறுகமேவர்த்தமில்லம்-
ச கொசுநீர் முடிவாரைவெகினைவகைக்குபலம்-உ சூழ்ந்பலம்-உ
இவைகளைபடித்துத் தூனிசீந் போட்டு எட்டொன் தும் வற்றவை
த்து வடிந்த சிவாசன்திந்திகர் ஆகின்பெய்விட்டு அகில்தோல்நி
வடித்திடித்து இளநீர் பலம்-ச சாகிப்பந்திரி பலம்-உ சாதிக்
காய் ஆகின்ப வகைக்குபலம்-ச குருகரணிலம் வால்மினது பாசை
கூகைநீர் வகைக்குந் சூழ்ந்-உ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுகாய்
சிவாசன் முடிவாசன் காப்பன் சொரிசிறந்து அறுபடிந் விஷடி-
பாண்டி பித்தம் குடக்கட்டுந்நீரும் கண்டெனியுண்டாகும்.

தூனிசீந் தமில்லம்.

தூனிசீந் தமில்லம்-ச இடித்து நற்பப்சைச்சாய் நல்லெண்ணெய் ஆகிவெய்
வகைக்குபடி-ச இடி பாசப்படி-ச நிழ்ந்மணிக்கெண்ணெய் படி-உ ஓன்
முங்ககலது அநிலபயன் மரமளாசுந் முந்தச்சாக வெட்டி
வோ விலாமிரய்வோ ர்கம் அநிலபயன் கந்தகச்சிந் சன்ன
வகைப்பாட்டை வலா ரிக்காய் சாதிகாய் தக்கோலம் சடாமா
சில் ஓடம் பாசுந் பட்டை சன்பகப்து காதா ஆகிவிடம் கரு
கோகணி நித்தகோகணி தேவநாமம் சுககந்தகட்டை அநின் நிற
சாகப்படி வகைக்கு விராகலிடை-டு இவைகளை ஆகின்பாலா லரைத்

துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுநிலாவு சூயம் காசம்பினிசம் துன்
மம்நிராஸி பாண்டு மண்டையிடி ரூபு காதுமந்தம் கண்டுகைச்சல்
தேகவலிவீங்கும்.

அபனவிலவாதித்தயிலம்.

அபனத்தின் வயிச்சிராய் வில்வவேர் சிறுகேரவேர் சிற்றழ
ட்டிவேர் சீர்த்திற்கொடி அழகுக்குழங்குமிளகு திரிபலை நன்னரி
வேர் வகைக்குபலம்-அ இடித்து எட்டுமரக்கால்சலத்திற் போட்டு
எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிக்கியாழத்தில் ஆவின்னெய் நல்
லெண்ணை இளநீர் வகைக்குபடி-ச ஒன்றாய்கலந்து விலாமிச்சவேர்
விளாவரிசி சிற்றரத்தை மஞ்சிட்டி வெட்டிவேர் அநிமதுரம்பச்சை
வெட்பாலைபரிசி சந்தனம் திரிகநிசு மகரப்பூ குக்வில் கச்சோலம்
தேவதாரம் சிறுகசகம் ரெஞ்சந்தனம் சடாமாஸில் நறுக்குமூலம்
கோஷ்டம் தேட்கொடுக்கு திப்பிவிமூலம் வகைக்குநீஞ்சு-அ ஆவி
ன்பாலா லரைத்துகலக்கி காச்சிவடித்து முழுநிலாவு சூய இராமல்
கண்ணைப் பித்தான்னி சலதோஷம் மந்தம் காச்சல்பினிசம் செவி
படைப்பு வாய் உதரவாயுவாய் மோசம் மண்டைக்குலைதிரும்.

கமநாரத்தயிலம்.

அரத்தை அழகுக்கிரக்கிழங்கு சதகுப்பை கோஷ்டம் மரமஞ்
சன் கொம்பாக்கு திரிகநிசு அநிமதுரம் திரிசாதம் கடுகுரோகணி
முத்தக்காச வகைக்குநீஞ்சு-உ இடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெய்
போட்டு காய்சி வடித்து முழுநிலாவு சூய காந்தல் வெப்பு பழஞ்சு
ரம் காத்திதுண்டாகும் பலபினிசஞ் நீங்கும்.

கரிப்பான்தயிலம்.

கரிப்பான்தாறு நல்லெண்ணை வகைக்குபடி-க கற்றழஞ்சாறு
ரெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குபடி-வ கஸ்தூரிமஞ்சள் சாடிக்காய்
வகைக்குபலம்-க ஆவின்பாலாலரைத்து கோத்துக் காய்சி வடி
த்து முழுநிலாவு கண்ணைத்தலைகோய் செவிகோய்பித்தம் ஊஷணம்
பினிசம்நீரும்.

சம்பிரத்தயிலம்.

எலுமிச்சம்பற்றாறு படி-கந நல்லெண்ணை படி-க கர்ப்பூ-ர்
சலாசத்து கஸ்தூர் அநிமதுரம் அநிமதுரம் வவங்கப்பத்திரி சாத்
திரவேதி கோஷ்டம் வாய்வியங்கம் சாதிக்காய் வவங்கப்பட்டை
கருஞ்சிரகம் கந்தரகம் கோரோசனை புலாக்கிழங்கு மரமஞ்சள்
வகைக்குபலம்-வ அரைத்துப்போட்டு காய்சிவடித்து ஸ்கானஞ்
செய்து உள்ளுக்கு சாய்பட்டுவர எலமபித்தன் நச்சவலி நீங்கும்.

கஞ்சா அவிபுஷிய கந்த இவைகளிலினைச்சாறு எலுமிச்ச நா
த்தாக்கு இவைகளின்பற்றாறு முத்தக்காசுக் கியாழம் வகைக்கு

வயித்தியசாரங்கிரகம். ௫௨௯

படி - ௧ நல்லெண்ணை படி - ௨ ஒன்றாய்கலந்ததில் அதிகதூரம்காட்டா
த்திப்பூ கோஷ்டம் திரிபலம் அழிஞ்சினரை நங்கோலம் சாதிக்காய்
அகில் மிளகு சந்தனம் வெட்டியேர்விலாமிச்சுவேர்பெருமரபட்டை
வகைக்குப்பலம் - ௪௨ இவைகளை இரண்டுபடி ஆவிற்பாலி லரைத்துக்
கலக்கி கூட்டிட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுவிவர நேத்திரவியதி பிணி
சம் பொருது புழுவெட்டுப்புண் மற்ற சிசுவியதிமேகரோகம்தீரும்.

வங்குமரீசத்தாலம்.

சஞ்சாவிலைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி - ௧ ஒன்றாய்க்கல
ந்து அதில் மிளகுபலம் - ௨ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழு
விவர சகல பிணிசந்திரும்.

எட்டிக்கொழுந்தும் மிளகுந்தட்டி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்
காய்ச்சிவடித்து முழுவிவர தலைவலிவீங்கும்.

மிதிபாகல் தயிலம்.

மிதிபாகல் கருக்குவாச்சி துளசிவெர்ச்சி இவைகளினிலைச்சாறு
எருக்கம்பழுப்புச்சாறு ஆதலம்பழுப்புச்சாறு வகைக்குப்படி - ௧ நல்
லெண்ணைபடி - ௧ ஒன்றாய்கலந்து அதில்திரிசாதம் கருஞ்சிரகம் கற்பு
ரகம் மிளகு அபிஞ்சுக்கு அநிலதூரம் அதிவிடையம் சன்னிராயகம்
வகைக்கு கழஞ்சு - ௧ தேவதாசம் சமுஞ்சு - ௨ இவைகளை வகைத்துப்
போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுவிவர தலைபிடி பிணிசம் வாயு சபால
வாயுநீரும்.

சாத்தொட்டி தந்தயிலம்

சாத்தொட்டி முசமுசுக்கை கரிப்பான் அஷரி வெற்றிலை கொ
ச்சி கொஞ்சி காஞ்சிரை கருட்டி மத்து கஞ்சா இவைகளின் கொழு
ந்துசாறு எருக்கம்பழுப்புச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குப் படி - ௧௧
இவைகளை ஒன்றாய்கலந்து மிளகு ரவியில்வைத்திறந்து பதினொ
ராளில் திரிகடுகு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கருஞ்சிரகம் ஓமம் குற
ராளிலும் சாம்பிராணி பூலாக்கிறந்து வகைக்கு விராகனிடை - ௨
வெள்ளாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுவிவர
மேகம் - ௨கம் சகலபிணிசம் சபாலசுந்து சூபம் மேகரோகம் தீரு
ம்கும்.

சுவுரித்தமிழம்.

ஆனைத்தப்பொடி பலம்-டு எட்டுப்படி தண்ணீர் போட்டு வற்றவைத்து கியாமும்படி-க நல்லெண்ணைபடி-க சிவந்த ஆனமுக்கிள் ரவுரிக்கொடி அவுரி ஸகயாந்தகரை இவைகளின்றாயு வகைக்குப் படி-வ ஒன்றாய் காய்ச் சிவடித்து செஞ் பதமிட்டுவர மயிர்கறுத்து வளரும்.

சுவுரி பலம்-டு இடித்துத் தூணிகீர் போட்டு எட்டொன்றுப் வற்றவைத்து நல்லெண்ணைபடி-க சுருஞ்சீரகம் பலம்-க அசினிடயம் மலாந்தாள் வகைக்குப் பலம்-டு ஆகின்பாலா வகைத்து சோர்த்துக் காப்பி முருகிவ-ருட்டம் வாதகார்ப்பன் கழல் சாய்ப்பு கண்டவிக் கமழ்நும்.

வேங்கைப்பட்டைத் தயிலம்.

வேங்கைப்பட்டை பலம்-டு இடித்து முன்போற் கியாமஞ்செ ய்து நல்லெண்ணைபடி-க கூடலிட்டு விலாமிச்சுநீவர் மிளகு வெள்ளு ள்ளி சுந்திரகம் வகைக்குப் பலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடி த்து முருகிவர வாதம் குலை பித்தம் பினிசம் மண்டைபிடி தேகயிக் கம் நீங்கும்.

வேப்பம்பட்டைத் தயிலம்.

தூறுவருடஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை தூலம்-வ இடித்துமுன் போற் கியாமஞ்செய்து நல்லெண்ணைபடி-உ கூடலிட்டு ஏலம்பலம்-உ-இவற்றைவேர் பழம்பாசி அக்கிரகாரம் வகைக்குப் பலம்-க அரைத் துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முருகிவர வாதம் குட்டம் தேகக்கடு ப்பு ரெங்கார்ப்பன் புன்புரைகள் நீங்கும்.

குருந்தொட்டித் தயிலம்.

குருந்தொட்டி வேர் தூலம்-வ இடித்துத் தூணிகீர் போட்டு முன்போற் கியாமஞ்செய்து அநில சுக்குமிளகு ஏலம் வகைக்குப் பலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முருகிவர வாதம்-அடி-ய்நிறும்.

பூப்புடக்கார் மேகத்தயிலம்.

சிவன்வேம்பு சிவவாகை கரிமிட்டி இவைசமூலம் வகைக்குந் தூலம் காய்ப்தமாக வெள்ளாட்டு நீர்நனைத்து வெயிலில் உலர்த்த அம் இந்நப்படி முன்றுமுறை செய்தபின் அவைகடா ஒருபாணையில்

அடித்து அந்தபாணியைப் பொருத்த மருந்திவைத்து அடி சந்தலா
யில் எழுசிலை மணசெய்து காயவைத்து அந்தப்பாணிக் தூரின்மத்தி
யில் பத்து சிறுதுவாரஞ்செய்து அந்ததுவாரங்கள் தெரியாமல் ஒரு
பழுவை சிறுகலையெய்தது உருந்துபுனைத்து எழுசிலைச் செய்காய
வைத்துக் கொள்ளவும் அப்பால் முழங்கால் அடிக்குழியெட்டி. அது
நிறைப ஆவின் சாணதவதர்ப்பாட்டு அசெம்பெல் மேற்படி பாணி
யின் அடிக்கலாம் முங்கலவைத்து அந்தப்பாணியின் அடிச் சூரை உற்
றிலும் காறு அங்குலஉயரம் மணைபாணி அதற்குமேல் பாணைமறை
யக் காட்டெரு அடுக்கிப் புடம்போடத் தயிலிறெறும் அந்தத்தயி
லத்தை எடுத்துவைத்துக் கொள்ளவும்.

இதற்குமேல் மருந்தாவது பாக்கிப்பட்டை தூள் பெருங்காயம்
அமுச்சுரந்திரங்கு சந்துரிமஞ்சள் கும்பட்டிகா பெண்ணை மலம்
வால்மிளகு திப்பிலி செக்காய் செல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் கார்டோ
லரிசி வகைச் சூழாஞ்சூ-வ இத்துப்பு நவாச்சாடம் வெடியுப்பு வகை
ச்சூழாஞ்சூ-௨ காய்ப்பு சூழாஞ்சூ-௩ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வகை
ச்சூழாஞ்சூ-௪ சிறுமுழந்தைகளின் ஆதிரிபாலரைத்து சிகரில்லாத
முத்தினதேங்காய்க்ருள் செறுத்தி அசென்வையை காஞ்சிறை முட்டா
யால் இறுக்கி அப்பால் வவணம் சுண்ணாம்பு புகைபுறல் இம்மூன்
றையுமரைத்து தூணிபிற்படவி அந்ததேங்காய்க்கு மூன்முறிலை செய்
துக் காயவைத்து அதை குக்குடபுடம்போட்டு மேல்கவசஞ் சூட்
டைதள்ளி சூலத்தைபும் கல்வத்திலிட்டு மெழுகுபோலாட்டி செப்
பில் அடைத் தாங்கொண்டு செல்லிக்காய் ஆனவாசத்தயிலம் மூன்று
பணியிடகட்டி எழுகான் திருவேளைபுஞ் சாப்பிட்டு அப்பால் ஆவி
செய் அமணம்புசெய் இறுப்பைசெய் இம்மூன்றையும்கலந்து சாடவை
த்து சிரசு உடம்பில்கேதம் தற் வெற்றில் ஸ்ராவஞ் செய்நவா கேசு
த்தில் பொங்கிவருகின்ற மேகப்புண் ரொரி அரிசாப்பான் அரிகிர
தி குலை புண் ரொரி குந்தம் முலை கடி-வாதம் அடி-குதகத் தோட்சி
கிராமை பிச்சம் கவுடி மகோதாய் இறுதி புதுவெட்டு சிழியில் நீர்
வடிதல்திரும். விளைகனெல்லாம் ஒழிந்தபொருள்.

இதாம் செக்கி இச்சொலாம் வகைச்சூப் பசும்-௩ மேற்படி
தயிலத்தால் மெழுகுபோலாட்டி சிதிலில் வைத்துக்கொண்டு பநு
சூழாஞ்சூ-௧ சாப்பிட்டுவர முடிசூக்குக் கேசம் கல்பாலாகும்சிறு
ந்துதின்னும் வாய்ப்பாடுவமாரும் எவனது துவிவான் அலங்குதது

நிற்கும் பத்துநாளில் அனையாப்பு கிரக்திபுற்றும் மற்றரசுல நோய்க ளுத்திரும் இத்தமருந்த சாப்பிடுவாலை பத்தியமாலது அறுசுவை புளி உப்புநடுகு காயம் வாதைக்காய் பெரும்பயறு உளுந்து கள்ளி பசும்பயறு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னுங்காவிரி துவரை முருங்கைப் பிஞ்சு வழுதலை ரெப்பால் சீனிமிளகு தோர்த்துக்கொள்ளவும்.

பின்னும் மேற்படி மெழுகுத்து கிவகிறுப்பு சகல மேகங்கள் அனுபோகத்தால் வச்சடைத்த குழி மூலக்கொதிப்பு குறைநோய் காமாலை வாயுபாணப்போலே தடித்துவரும் தடிப்புவெள்ளை நிறும்.

பாங்கிப்பட்டை ஆடாதோடைலேர் பீரப்பிண்டூலம் அதிளி டயம் கொம்பு சிறுநாசுபூ சிதகோமூலம் அகிமதூம் லவங்கப்பத் திரி கருஞ்சீரகம் சமஸிநையாபந்துர்சி இடித்து வடி கட்டி திரிசடித்து லில் மேற்படி தயிலைகிட்டு மத்தித்து மிகாட் கொள்ள சைகால் முடக்கு திமிர்வாயு அருவருப்பு மூலக்குடு அண்டவாதம் நடுக்குவா தம் சன்னி இதற்கு முந்திசொல்லிய கியாதிகளுத்திரும்.

மேற்படி தயிலைத்தை படர்தாமரை மேசர்கிங்கு மேகரணம் கள் மேசப்புற்று தருவனை ஆரிகரப்பன் யோனிர்குலை யோனிப்பு னைநிறும்.

தயிலைப்படலம்-முற்றிற்று.

விஷழிகாற்றுவாப்படலம்.

அதாவது துர்க்குத்தங்களால் புலால் சுவித்தி நாசி வழிமூளாந் பிரவேசித்து கிருபாரத்தின் மயிர்க்கூச்சலினால் இரத்தங் கெட்டு விஷந்தாற்றுப் படலமென வகுக்கப்பட்டது இது தொற்று பிணி யெனப்படும்.

விஷந்தாற்றினால் இரத்தமுறிந்து நோகிக் கொம்பென்னும் குடற்படுவென்னும் அக்காமென்றுஞ் சொல்லப்பட்ட மூன்றுவித பேதி உண்டாவின்றன.

அவற்றுள் கொற்பென்று பேதிசுண்டால் வார்த்தி பிராந்திய கஹிப்பு குவிச்சி கியர்வை தேதத்திற்கடுப்பு உயிவு நாவாட்சி கிங்

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ருந ந

கல் வயிற்று வலி சன்னிதோன்றும் தேகமெல்லாம் பிசுன்போல்யிருக்கும் நாடியடங்கும் முப்பது நாழிகையிற் கொல்லும்.

குடற்படுவன கண்டால் தாங்காதபேதி சாதடைப்பு மூர்ச்சையடிவயிற்று வலி வாயிலலாக் கழிர்ரல்கண்டு சீதமத்தம்விழும் கரம்பி ருக்கும் உடல்உடும் சத்துவமும் நாள்மூன்று சென்றால் சடமழியாது.

அக்கமர்ரண்டால் ரோறுபோல் பேதிகாறுந் ரோறுவிழந்தா கிக்கும ரோசையுமிரும கெஞ்சுமுதல் கைகால் கடுப்புக்காணும்.

வேறு.

புதலாவது ஓசோதடவை பேதிப்பதுடன் மயக்கத்தைக் கொடுத்துப் படுக்கையிற் றுறத்தியியுது.

இரண்டாவது சுத்தசலமபோல் அடிக்கடி பேதித்துக்கொண்டிருந்து வயிற்றைப்பூட்டி வாத்திசெய்து சயித்தியத்தைக்கொடுப்பது

மூன்றாவது அநீனா பேதிபோற் றேன்றி வயிறு பொருமி மெல்லமெல்லத் தூக்குணங்களை வெளியிடுவது.

தாசம் மயக்கம் குளிர்ச்சி இசைவு அதிகசவாசம் காதடைப்பு தொளியேற்றுமை சாவல்லி வியர்வை நகமகறுத்தல் நாடியடங்கல் கண்ணுழிதல் கன்னஞ்சநுகல் நீரைத் தூக்கமுதலியன அம்மூன்றின் பெருக்குணங்களாய் நுக்கின்றன சிலருக்கு வாத்திரோத்தியிற் க்ருமிகள் விழுததுமுண்டு

கிவர்த்தி.

எட்டாங்காச்சல் வெறுப்புப்பை அயராட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி வருகும்போது அதற்குநீர் தலைப்பினை நஞ்சுக்கொடியை உண்டு துண்டாய்க் கததரித்து அதிலொவ்வொரு துண்டாய்க் கொடுத்து இரண்டு மென்றாய்ச் சேர்த்துறுகனபின்பு தீயாற்றிக் குளிரவைக் கச் சுண்ணமாகும் அந்தச்சுண்ணம் சத்திசெய்வதும் பூரம் லிங்கம குடன் அடின் சுக்கு பிளகு கஸ்தூரி கஞ்சாவித்து குங்குமப்பூவகை ச்ருக் சுமஞ்சுக இவைகளைக் கஞ்சாக் கியாழத்தில் இரண்டுசாமமும் கொடிவேலி கியாழத்தில் ராதுசாமமும் ஊமத்தஞ்சாற்றில் இரண்டு சாமமும் மரைத்து மிளகனவா புண்டைசெய்து ஒருண்டையைச் சாராயத்திற்கொடுக்கச் சாமபனென்ற பேதியும் மஞ்சாபபொடி த்துச் சுடுதல் னிரிப்போட்டுத் தெளிவையிழந்துக் கொடுக்க குடற்

டடுவனும் பிளகைச் சிறுகலமுத்துக் கடைத்து தண்ணீர் தீர்விட்டுவந்
தவைத்த கியாமத்திலிட அங்காததின கழிபசும்புகும்

மிளகு குடவ் சாதிக்காய் கருவேலம்பிதின் அபின் சூர்சார்பூ
ரம் கெல்லிவற்றல வெந்தாய் கொம்பு பெருங்காயம் வளைக்குக் சூ
ஞ்ச-க சடைகஞ்சாச் சாற் றலாட்டிச் சுடலைப்பிரமாண முருட்டியுல
ர்த்தி யேலைஒன்றுக்கு ஒருண்டைபிதம் தேனிலாவது வந்துகொ
வது கொடுக்க அக்காததின கழிபசும்புக் குடநம்பிவனும் திரும்.

மிளகு சதிக்காய் ஓய்ச்சுத்து காயம் கொஞ்சுள்ளி வெந்தாய்
சேகம் கருவேப்பிலை இவைகளை ஓயினையாய் சங்கமபந்த் சாற்ற
லாட்டிப் பாக்களவு யுண்டையெய்து மிளகுக் கியாமத்தில் மூன்று
வேலை கொடுக்க இருவகை பேதிபுகற்றா.

சுக்கு குறுசாணிஓமம் நித்திரமூலம் பிரசாய் சாதிக்காய் சாதி
பத்திரி கிராம்பு இருவேலி வேம்பினைபிதின் அபாயபிதின் விளரம்
பிதின் வளைக்குக்கூர்ஞ்ச-க கத்தையொரு கபூராயல்-க இவைகளை
வெறுப்பிப்பொடித்துத் தேன்விட்டடைத்து சுண்டைக்காயப்பிரமா
ணம் உண்டையெய்து கொடுக்கத்திரும்.

வெங்காயம் சுர்ப்பூரலாசத்து அலாக்கிற்றது சுக்குதிப்பிலிமாங்
கொழுர்ந்து இக்கிக்கொழுந்து வளைக்கு விளரகனிடை-நு கோரோ
சனை அதிவிடயம் கோஷடம் வளைத்து விளரகனிடை-உகிராம்புசிரா
சனிடை-க மல்லி வலற்பட்டை நரசாயபட்டை வளைக்கு விளரகனி
டை-க பொன்னாட்டைகொ பனம்-உ திவலாலைப் பொடித்துச்
சுத்தரலத்தால் ஒருகாளாட்டி கெல்லிக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டை
செய்துவர்த்தி மாட்டுக்கொடியு் கிணியில் வளத்துக்கொண்டு ஒரு
சுபா பேதியானவுடன் ஒருண்டையு உயி-விளகும் பொடித்துக்கொ
டுக்கிற்றும்.

அதில் சில்லாவிட்டால் அதைபுண்டையும் ஒரு விளரகனிடை
புடனும் பொடித்துத் தேனில் மாட்டுத்துக் கொடுக்கிற்றும் அதை
பிதிலால் ஒழுண்டையாய் சாராய சி அரைத்துக் கொடுக்க தீர்கும்
இப்பாத்திரை பிதில் சுவை வாக்பொருது வரிற்றில் பொருமல்
கண்டால் சாரடைவரும் நாமும் கியாமுஞ்செய்து கொடுக்கபும்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ௬௩௬

திரிபடுகு ஓமம் வெள்ளைப்பூண்டு பெருங்காயம் வகைக்கு விரா கனிடை-௩ காஞ்சனா போப்பட்டை விராகனிடை-௩ இவைகளை வறுவிராம பழச்சாறு நல்ல மூன்று மாமரப்பட்டிக் கடலைப் பிரமாணம் உண்டாசெய்து குப்பைசெனியும் சுவைபயையும் சேர்த்து செய்த கியாழத்தில் மூன்றுதரம் கொடுக்கத்தேடும்.

வெள்ளைப்பூண்டுச் சுவையுள் செனும் சந்திரயங்கலத்து அதில் கக்கு மிளகு வேப்பம்பழ பெருங்காயம் வாராய் இவைகளை ஒர்கிறை யாய் வெதுப்பிப் பொடிக்கலாம் திரிபடுகு வி மததித்து அடிக்கடி கொடுக்கத்தேடும்.

கக்கு மிளகு சீரகம் வகைக்குப் பலம்-௩ திப்பிலிஓமம் குறுசாணி ஓமம் காசா சடாமாஞ்சல மலம் கொம்பு தாளிரப்பத்திரி மல்லி காட்டாத்திழை கூகைச் சாறுநீராப்பழம் மாப்பழ கற்கடகச்சிவ்வு திரிபலை வாழைநாயகமிசை வெட்டாலைபிரிவி ராப்பாநாப்படி அதிமதரம் அரவிராமம் கொட்டம் வாக் பிளகு வாய்நிலகம் மாசக்காய்குங் குமப்பூ கோரோசனை வட்டூரி லைக்கப்பட்டை லைக்கப்பத்திரி அதிலிடயம் சித்தரத்தை சிறுதேக்கு செய்யம் திப்பிலிமூலம் மஞ் சிட்டி வகைக்கு விராகனிடை-௩ (நடன் விராகனிடை-௨ வெல்லம் பலம்-௬ சுத்திசெய்த கெஞ்சாபலம்-௪ இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித் த வடிவட்டி தேன்படி-௪ விட்டு மெழுருபோ லரைத்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு கொட்டைபாக்கிப் பிரமாணம் மூன்றுவேளை கொடுக்க மூன்றுவகைப் பேதிசுத்திநும்.

மேற்காட்டிய அளிழகங்கனி லொன்றைகொடுத்திடுகனடிக்கண் டிருக்கிற கியாழத்தை அடிக்கடி கொடுக்கவேண்டிய.

காயுநாசி புலியப்பட்டை முநுந்சைப்பட்டை மாவிளக்கம் பட் டை கொடிவேலிவேர் சிவன்மேயம்மீன்வேர் எருக்கம்பூ தென்னம் பிஞ்சு வகைக்குப் பலம்-௧ இடித்து காலாபடி தண்ணிரிற்போட்டு ஒரு படியாய் வற்றவைத்து அக்காய் கொடுத்திடுகொண்டிருக்க சன்னி குட்டை தாகம் வார்த்தப்பொருமல் அருவகாது.

தேசத்தில் குளிர்ச்சி கண்டிருந்தால் கப்பாநீர் ததிலிந்ததை தேக மெந்தம் அடிக்கடிபூசிக் கடுகு வெள்ளைப்பூண்டு குடன் முருங்கைப் பட்டை இவைகளை கியாழத்திலரைத்துப் பதைப்பனாகனம் கைகரம் முதலான இடங்கனிற்றடவிக் கம்செரியாற் போந்தர் குடுண்டாதம்

ஊழிதாந்நுப்படலம்-௪ நிர் பிந்து.

மருத்துமுறிவுப் படலம்.

அகாவது சலசிதமான பாஷாணங்களுக்கு மிக்கு சொல்லாத
லாம்.

மருத்துமுறிவு.

அவுரிவேர் பிரமிசலை மிளகு இவைகளை ஒர்சிறையார் சிதைத்
துக் கியாழஞ்செய்து சு-லேகா கொடுக்க மருத்தின் விழுதனியும்.

அறுதமவேர் பலம்-க மிளகு-தி இவைகளைச் சிதைத்து இர
ண்டுபடி சலத்திற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி
அதில் மாதுளமூலம், அதிமதரம் கூகை வீ வகைக்கு வீராகனிட-க
அரைத்துக்கலக்கி கொட்டைப்பாக்கு பிரமானம் ஆயின்வெண்ணை
போட்டு மூன்றுநாள் கொடுக்கச் செஞ்சூரப்பம்பள்ளின் விழு உஷ்ண
முற்றும்.

மருத்திர்காய்ச்சாறு எலு சிச்சம்பறச்சாறு ஆயின்பால் இவை
களை ஓரளவாய்க்கலத்தா அதி-சீனிகலத்தா மூன்று நாள் கொடுக்கப்
பல செஞ்சூரம்பள்ளின் விழுதனியும்.

சுரைக்குடுக்கை சுட்டகரிபை புளித்தமோசிற் சுரைத்துமூன்று
நாள் கொடுக்க ரசவிழுதனியும்.

மருங்கைபிர்க்கு பலம்-உ ஆவார வேர்ப்பட்டை பலம்-க
சுநள்ளி-இ இவைகளைச் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து அத்திரத்திலுள்ள
நாள் கொள்ள மருத்துமுகளிஞற்காணும் பேதி யிறறுக்கடுப்பு இர
ததக்கடுப்புநீளும்.

பாஷாணத்திற்கு மிளகு சிறுசிறு சிவநிற பாசலிலே கொடு
ப்பை கோவை பாசுர ரண்டம் எலு பிரசிலைபடும், ராவிற்கு சிறு
நிறையையும் சிவதைக்கு வெள்ளெல்லம் பட்டைபையும் கள்ளிக்கு ஆவ
ரைவேளையும் மருதோன்றிக்குந் தான்றிக்காயையும் ஊமத்திற்குக்
தாமரைக் கிழங்கையும் அவரிக்கு கடுக்காயையும் சுண்ணம்புக்குமஞ்
சனையும் பேப்பிர்க்குக்கு மூர்க்காரசையும் எட்டிக்கு நாவற்சொழ
ந்தையும் அரைத்து வெள்ளீற்கலக்கி கொடுத்தாலும் பல்லகுவியா
ரஞ்செய்து கொடுத்தாலும் முறிந்து அவைகளின் விழுதனியும்.

அபிநைச்சு ஆவின்னெய்யையும் கழுதைவண்டுக்கு சங்கம்பழ ரசத்தையும், நெய் தேனுக்கு வெந்தகரிபையும், எருக்கலைக்கு எள்ளும் எருக்கரையும், குன்றிமலரிக்கு பொலித்த வெங்காரத்தையும் வெற்றிலையை யரைத்து நல்லெண்ணெயிற் கலந்து குடித்தவர்களுக்குத் தேவகாய்பாலைபும், கஞ்சாவுக்கு ஈருள்ளி ரசத்தையும், எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும் தில்லம்பாலுக்குங் கொட்டாங்கூர்தை ரசத்தையும், கள்ளிப்பாலுக்கு வாழப்பட்டை ரசத்தையும், எருக்கம்பாலுக்கு ஆவின்மோரையும் கருவேற்பட்டை கிபாழத்தையும்கொடுக்க அவைகளின் விறுதனியும்.

சேங்கொட்டைக்குப் பூவரம்பட்டைரசம் அல்லது புளிபிலையின் ரசம் அல்லது நல்லெண்ணெயிற் பழம்புளியைக் கரைத்து உளருக்குக் கொடுத்து தான்றிக்காயும் புளிபுமோர் நிறையா யரைத்து உடம்பிற்பூச அதன்விறு தனியும்.

பாஷாணம் தின்றவர்களுக்குமிளகையரைத்து எருமைவெண்ணையில் மத்தித்து உளருக்குக்கொடுத்து எருமைத்தயிற் சந்தனத்தைக் கரைத்து உடம்பிற்பூச விறுதனியும்.

விரத்திற்கும் ரசபற்பத்திற்கும் பன்னிரண்டு கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவைத் தண்ணீ ரிற்கலந்து அடிக்கடி கொடுத்துக் கொண்டிருக்க அவைகளின்விறுதனியும்.

அவுரிக்கும் முற்றினசாரடை எழுலத்திற்குச் சகலநஞ்சுவஸ்துக்களின் விறு அடங்கும்.

பலரோகசிவானாம்.

சிரத்துப் புழுவுெட்டு முதலானவைகளினால் மயிர் உதிர்ந்தால் ஆனைத்தந்தத்தைக் சுட்டுப்பொடித் தேனில் மத்தித்து எட்டுநாள் பூசிவந்தால் புழுவுெட்டு நீக்கி மயிர்முளைக்கும்.

மா எலுமிச்ச நாரத்து கொழுஞ்சி மாதாளை விளாஇவைகளின் விந்துப்பருப்புகளை ஒர்நிறையாய் ஆவின்பாலைரைத்துக்கொடுக்க வைத்து ஒருமண்டலம்வரை காலையிற் சிரசிற்றளமிட்டு மாலையிற் ஸ்ரானஞ்செய்துவர தலைமயிர்கழிதல் மாறும்.

நெஞ்சித் தடுமூக்கு.

வ-படி ஆவின்பாலில் முசமுசங்கைவேர் விராகனிடை-க முக் காவேளைவேர் விராகனிடை-வ தட்டிப்போட்டு காய்சி சாப்பிட நீக்கும்.

சாதஸ்செரியாமற் சோறசோறாய் மலங்கழிந்தால்,

க-படி. பிரன்டைத்தண்டைச் சிறுகநறுக்கிப்போட்டு உ-விரா கனிகை ஓமத்தை கூடப்போட்டு பொரியும்போது க-படி. தண்ணீர் விட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

அரைவிட்டில் வயிற்றிற்சீய்கட்டி வரகூத்தோஷம் கண்டால்.

நிகிகிரு அக்கரசாரம் அதிமனும் நற்சீரகம் சாதிக்காய்சாதி பத்திரி கிராமம், மாசக்காய் வகைக்கு விராகனிகை-உ இவைகளை வெதுப்பி கண்ணீர் விராகனிகை-வ கோரோசனை விராகனிகை-டு கூடப்போட்டுத் தேனில் மத்தித்துச் சிறுகழற்காய்ப் பிரமாணம் உள்ளுக்குகொடுத்து நாநாழிகைக்குப் பின்பு முற்றின வேப்பம் பட்டை பலம்-க மஞ்சள்பலம்-௨ இடித்து உ-படி. தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி. ௫-நாள் கொடுக்க வயிற்றுச் சீய்க்கட்டு நாவரச்சி தோஷமுதலான குற்றங்கள்நீங்கும்

தலைபேணுக்கு மாணம்.

இரத்தை கருவணமத்திலைச் சாற்றினாலாவது மேனிச்சாற்றினாலாவது அரைத்துப் பழர்மணியிலாவது நூலிலாவது தடவி நிழலி லுலர்ந்தி சரசிற் சுத்திவைக்க மூன்றுசாமத்திற்குள் பேனெல்லம் உதிர்ந்துபோகும்.

மேகப்புண் முதலான ரணங்களுக்குத்தயிலம்.

சங்கமவேர் பூவரசம்பட்டை சிவன்வேம்பு வாளுருவையரிசி இவைகளை ஒர்ரிறையாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்பிலும்பூச மேகத்திற்பிறந்த சகலபுண் புரைகள் ஆறும்.

நாக்கிலும் உதட்டிலுமுண்டாகும் புண்ணுக்கு.

ஆவீன்பால் சிற்றமுணக்கெண்ணை வகைக்குப் படி-௨ கலந்த தில் வெந்தயம் வெங்காயம் மயிர்மானிச்சம் மூலிவகைக்குப் பலம் ௪- அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காலையில் ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர மூலக்குறி தணிந்து புண்ணுறும்.

எச்சிற்றமும்பு படர்தாமறை தருதனைப்பற்றிக்கு.

புரசம்வினையை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலுரைத்துபோடக்கொ ப்பளித்து நோய்வடிந்து மாறிப்போகும்.

எருக்கம் வேர்ப்பட்டையையும் தகவிரையையும் எலுமிச்சம் பழ சாற்றிலைத்துப் பூசிவரமாவும்.

மருந்துமுறிவுப்படலம்-முற்றிற்று.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ருநக

பிளாஸ்திரிப் படலம்.

அதாவது சகல ணங்களை ஆற்றுகலாம்.

உ-திங்கள் மெழுகுக்கலாம்.

வெள்ளைச் சூலியச்சையும் வெள்ளை மெழுகையும் ஒன்றிணையப் பட்டிமிட்டு உருகும்போது தேங்காய் கொவ்வாற்று உருக்கி ந்தண்ணீரில் வடிக்கடி எடுத்து வைத்துக்கொண்டு அணிமிற்பூரி அனலில் வாட்டிப்போட ணங்கள் சிவங்குப்புண் திரும்.

வெள்ளைக்குங்கியெய் படம்-ரு ரகற்பூம்விராகனிடை-ருதேங்காப்பெய்விட்டு அரைத்து அப்பால் தண்ணீர்விட்டு தவளம்போலாகும்வரை குழியால் மத்தித்துப் புண்ணிற்போட ஆறும்.

ரகல்விராகனிடை-க கெத்தம் விராகனிடை - க மிருதாச்சிங்கி நர்செகம் வரைத்து விராகனிடை-உ கருஞ்செகம் விராகனிடை-க அத்தம் விராகனிடை-௨ இவைகளை வெண்ணையில் மெழுகுபோல் ஆட்டிச் சிவங்கிபூர ஆறும்.

நல்லெண்ணையும் மெழுகும் உருக்கியதில் வங்கசெத்தாரம்விராகனிடை-௩ காவக்கல் மிருதாச்சிங்கி மிளகுவகைத்து விராகனிடை க-துத்தம் விராகனிடை-௨ இவைகளைப் பொடித்துத் தனித்தனியே போட்டுக்கிண்டி எடுத்துக்கொண்டு சகலணங்களும் நெருப்பு பட்ட புண்ணும் ஆறும்.

தேங்காபெண்ணையும் வெள்ளைமெழுகும் சேர்த்துருக்கி அதில் ராகப்பூரம் தருக மிருதாச்சிங்கி சபமாய்ப் பொடித்துத் தூவிக் கிண்டி பெய்த்துப்போடத் திராச்சிவங்கு திரும்.

நல்லெண்ணையில் கஉ-விராகனிடை தேன்மெழுகைப்போட்டு உருக்கி அதில் வெள்ளைச்சூலியெய் விராகனிடை-க மிருதாச்சிங்கி விராகனிடை-கவு தருக விராகனிடை-௨ இவைகளை வெவ்வேறே பொடித்துத் தூவிக் கிண்டி கல்வத்திவிட்டு தண்ணீர் விட்டரைத்து நாலாறுதபா கருவிச் சிமிலில் வைத்துக்கொண்டு அணிமிற்படவிப் போட சகலவித புண்களும் ஆறும்.

எருக்கம்வேர்ப்பட்டை அடிசுவேர்ப்பட்டை வெந்தோன்றிக் கிழித்து குன்றிமணிப்பருப்பு காஞ்சிவைவினை தலைச்சுருள்வேர்கஞ் சாயில் வசம்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஒன்றிணையப் வெள்ளுன் ளித்தயிலத்தாற் களிம்புபோலாட்டி மிளகைவகைக்கொண்டு பூர

கண்டமாலை பவுத்திரம் விப்பாநிலீக்சம் புடைப்புதொடைவாழை
அவையாப்பு முதலியவை வற்றும் உடையும்.

வேப்பெண்ணையில் புண்டு வேம்பாடம்பட்டை துத்தம் செந்
தகம் குதம் காசகாட்டி துநா நாவிக்ஈழங்கு குங்கிலியம் குங்கில்
மிருகாச்சிங்கி தாரம் இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுகாய்ச்சிநெ
ரணங்குன்றிடவ ஆறும்.

அக்கிக்கு.

உமத்திலையை அரைத்து ஒருமை வெண்ணையிற் குழைத்து
அச்சிமேற் பூசுவாமாயும்.

நாதுவளர.

கிளப்பினைக்கிழங்கு அபு ப்ர சிழங்கு ஆனைத்திப்பிலிசொங்ர நு
லீர்க்கிழங்கு இவைகளை ஒர்விறையாய் ஒருமைவெண்ணையில் கலிந்து
போலனைத்து சாதிற்றிடவிவர காறு நன்றும்வளரும்.

மபிர்க்குருக்கு,

மபினைக்கிச்சி ஒருமைவெண்ணையிற் குழைத்துப் போட்டா
லும் பசலியிலையாய்நைத்து ஒருமைவெண்ணையிற் குழைத்துப்போ
ட்டாலும் மஞ்ரணைசுட்டு நல்லெண்ணையிலுரைத்துப் போட்டாலும்
லீங்கும்.

நிச்சுட்டபுண்ணுக்கு.

சண்ணாப்பும் ஒருங்கும்பூவும் ஒர்விறையாய்நைத்துப் பூசுத்திச்ச
ட்ட காத்தலிங்கும் திருவாத்தியிலையை வறுத்துப்பொடித்து புண்
ணிற்போட ஆறும் ஒருாட்டியிற் புளித்த தண்ணீரிற்ளிட்டு வேடு
கட்டி திருவாத்தியிலையை யிடித்து அதன்மேல்வைத்துப் பிட்டவிந்
துப் புண்ணில்வைத்துக் கட்டத்திரும்.

வேப்பங்கொழுத்தைச் சிதைத்து அமுணக்கிலையிற் பொதித்து
உமிக்காந்தலிற் புதைத்து வெந்தபதத்திலெடுத்துக் கட்டிவரத் திச்
சுட்டப் புண்ணிங்கும்.

நரம்புசிலந்திக்கு.

நிளகு அவுரிவேர்ப்பட்டை அசனிலை வகைக்குப் பலம்-சற
பெருங்காயம் வீராசரிடை-க இவைசாயைநைத்துப் புளியங்கொட்
டைபிரமானம் ஆறுநாளத்திசந்தி உள்ளுக்குக்கொடுத்து ஒருஉண்
டையை உரைத்து நரம்புச்சிலந்தியின் பேரிற்போட்டுக் காலையில்
வெள்ளீவிட்டுக் குழவிவாசிக்குக் கடும்பத்திபம்.

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ருசக

பித்தவெடிப்புக்கு.

உப்பு செம்மரிச்சாணி அரசம்பட்டைவகைக்குப்பலம்-க எருக்கம்பூ பலம்-நட இவைகளை யிடித்து வடித்துத் துணியில் முடிந்து ஒத்தனஞ்செய்து சீரகம் விராகனிடை-க சுண்ணாம்புவிராகனிடை-நட துருகவிராகனிடை-டு இவைகளை எருமைவெண்ணைபிற் களிம்பு போலரைத்து வெடிப்பிற் போட்டுவரலீங்கும்.

மருதிலையில் ஆவீன்பால் விட்டிடித்து பிழிந்தசாறு வ-படி வீதம் முன்றுநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்கத்திரும்.

கண்ணவிக்கத்திற்கு.

சிறற்கத்திபிலையும் வசம்பு அரிசியும் ஓர்நிறையாயரைத்து பூசினாலும், அமுக்குறாவேரும் அரிசியும் ஓர்நிறையா யரைத்து பூசினாலும் வற்றும்.

கருவங்குபருப்படுவனுக்கு.

புழுங்கலரிசியும் காரொன்றும் சமன்சேர்த்து வெள்ளாட்டுப் பாலாலரைத்து கருவங்கிற் பூசிவரமாவும்.

சங்கு எலுமிச்சி வெற்றிலை பெருங்காயம் இவைகளைசிகைத்து பிழிந்தசாற்றை காதிலும் நாகியிலும் பிழிந்து உச்சியிலும்தேய்க்க மண்டைப்பருவீங்கும் முகத்திற்காணும் பருவின்மேல் ஷெசாற்றை தடவினாலும் அகத்தியிலைபக் கசக்கிப் பிழிந்தசாற்றையாவதுதிருநீற்றுப்பச்சை சாற்றையாவது பஞ்சினாட்டிப் போட்டாலும் புலுவை ஷெசாற்றில் மத்தித்தப்போட்டாலும் நீங்கும் அவுரி கொளப் பாலை கொடிவேலி இவைகளின்வேர் பட்டைகளை ஆவீன்பாலாலரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும்பூச சகலவிதபருப்படுவனும்நீங்கும் ஷெ பட்டைகளை ஆவீன்பாலிலரைத்து அரிசியுடன் சமைத்துக்கொடுக்க சகலபருவங்களும் நீங்கும்.

குத்து வெட்டு விரல் உண்டை கல்லெறி காயத்துக்கு.

எலுமிச்சம்பழத்தை யிரண்டாய்நறுக்கிச் சட்டியிலிட்டு நல்லெண்ணை கொஞ்சம்விட்டு முறுகக்காய்ச்சி யெடுத்துத் துணியில் வைத்து ஒத்திட்டு அப்பால்துடரி முட்டபூலா நிலக்குமிற் ஆவாரை சிறுகளா நத்தைச்சூரி நாயுருவி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வேம்பாடம்பட்டை இலந்தைத்தம்பலம் கடுக்காய் கோஷ்டம் அநிமதுரம் செவ்வள்ளிக்கொடி கரிபவனம் குங்கிலியம் கரியுப்புசதகுப்பை சிறுவழுதலை முள்ளிலவம்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாய் அரைத்து நல்லெண்ணைபிற் காய்ச்சிப்போடத் திரும்.

வெட்டுக்காயத்துக்கு.

சிராசெங்கமுரீர் இலையையாவது சனதையொட்டி இலையையாவது சிதைத்து வெட்டுக்காயத்தில் வைத்துக்கட்ட ஆறும்.

அரையாப்பு பிளவை சூலை வீக்கம் சூலைக்கட்டு

பவுத்திரத்துக்கு மேற்பூச்சுகள்.

கடுக்காய் சுக்கு கரியபவளம் நாவிக்கிழங்கு அபின் கொடி வேலி வேள்வாளம் எருக்கின்னேவர் இவைகளை எருக்கம்பாலிலாவது அல்லது அதின்பழுப்பு சாற்றிலாவது அரைத்துப் பூசிவரத்தீரும்

கரியபவளம் கருஞ்சீரகம் அபின்பெருங்காயம் நாவிக்கிழங்கு வெள்ளுள்ளி கொடிவேலிவேர் இவைகளை கொடிக்கள்ளிப்பாலால் அரைத்துப்பூசத்தீரும்.

இரசம் கெந்தகம் நாவிக்கிழங்கு அபின்பெருங்காயம் இவைகளைத் திருகுகள்ளிப்பால்விட்டு அரைத்துப் பூசத்தீரும்.

சூதம் நாவிக்கிழங்கு கெந்தகம் காயம் தேர்வாளம் கரியபவளம் அபின் கருஞ்சீரகம் இவைகளை திருகுகள்ளி எருக்கு இவைகளின் பால்விட்டரைத்துப் பூசத்தீரும்.

ஆன்குறி தொலியிற்காணும் புண்வீக்கத்துக்கு ஆதனைப்பாலை த்தடவி அலரிபூவை கசக்கி வைத்துக்கட்டி புண்ணுறி வீக்கம் வறறும்.

நாவிக்கிழங்கு இலிங்கம் அரிதாரம் குக்கில்கரியபவளம் அபின் பெருங்காயம் இவைகளை மெடி பால்விட்டரைத்துப் பூசத்தீரும்.

இரணங்களுக்குப் போடும்தயிலம்.

அஞ்சனக்கல் நிமினை காரந்தம் சூதம் அரிதாரம் மிருதார்க்கிங்குக்கில் பச்சை வசம்பு பூண்டு வகைக்குகழஞ்சுக இவைகளை பொத்து புங்கம்பால் உதியம்பால் எள்ளெண்ணை வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து பிளவை புத்து பவுத்திரம் வெடிசூலை கண்ணப்புண் முளை ஆறாரணங்களிற் போடத்தீரும்.

தேக்காய் நெய் புங்கம்பால் உதியம்பால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்மிருதார்க்கிங்கு கெந்தகம் நீலம்சூதம் சினம்பரங்கிபட்டை கடுக்காய்துத்தம் உள்ளிவசம்பு வகைக்குகழஞ்சுக பொடித்து போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஆறுதபுண் அரைப்பிளவை படுகிரந்தி

வயித்தியசாரசங்கிரகம். ஞசந

படருநிற பரங்கிப்புண் சூலைப்புண் எலிகடிப்புண் பவுத்திரபிளவை
எலிகடியினு லுண்டான சூலைப்புடைப்புடைப்பு கட்டுக்குப்போடத்
தீரும்.

எள்ளெண்ணை தேங்காய்ப் பால் புங்கம் பால் உதியம் பால்
வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கூதம் கெந்தி துருசு துத்
தம் குக்கில் அவுரி காசுக்கட்டி சினம் பச்சை வெள்ளுள்ளி வசம்பு
மஞ்சள் வகைக்குகழஞ்சு-க பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்
துப்போட புண்புரை பவுத்திரபுண்தீரும்.

பிளாஸ்திரிப்படலம்-முற்றிற்று.

முப்புப் படலம்.

அதாவது சகலவித அலுஷதங்களுக்கும் குருபற்ப மென்றுஞ்
சொல்லப்படும்.

தை மாசி பங்குனிமாத மூன்றில் விளைகின்ற காரணமாக சூரி
ரை பத்துவிசை சுத்தசலத்திற் கரைத்துத் தெளிவித்து ரவியிற்கா
யவைக்கச் சுத்தியாகும் அதுபோற் கரியுப்பும் சுத்தியாகும் அமுரி
யில் சூரிரைக்கரைத்து அதில் பாறைப்புப்பை பாக்களவு யுடைத்து
போட்டுக் காய்ச்சி வற்றவைத்து சுத்தசலத்திற்கமுவி யுலர்த்திக்
கல்வத்திட்டு அண்டவெள்ளைக்கருவால் மெழுகுபோலாட்டித்துட்
டிடை வில்லைத்தட்டிக் காடிவைத்து ஒட்டிலிட்டு மேலோடுமுடி ஏழு
சிலைசெய்து உலையில்வைத்துநீதச் சுண்ணமாகும் அதைப் பிங்காணி
லிட்டு சுத்தசலம்விட்டு மண்டலம் வைத்தெடுக்க உப்புவினாந்திருக்
கும் இந்த மூன்றுவகைப்பூ பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்குப் பலம்-க
இவைகளை வெண்கருவால் இரண்டுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காய
வைத்து ஒட்டிலிட்டு மூடி ஏழுசிலைசெய்து ஐம்பதெருகிற புடம்
போட்டு வீரம்பூரம் புனுகு குருவண்டு நாவீவகைக்குக் கழஞ்சு-க
சேர்த்து எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் இரண்டுநாளாட்டி வில்லைசெய்து
காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுமூடி ஏழுசிலைசெய்து கோழிப்புடம்போட்
டெடுத்துக்கொண்டு அதில்கழஞ்சு வெள்வங்கத்திற்குசி அதற்குஅந்
தரத் தாமரையைவரைத்து அங்கிபூட்டிப் புடம்போடச் சுண்ணமா
கும் அதனால் சகலரோகங்களும் தீரும்

சிங்கிச்சுண்ணம்.

நாலுபடி-அமுரியில் ஒருபடி சூரிரைக் கரைத்துவைத்து நாலா
நாள் ஒருபடி தெளியவிடுத்துப் பிங்கானில்விட்டதில் வீரம் சாரம்

சீனம் வகைக்குப்பலம்-க மிருதார்சிங்கி பலம்-உ முப்புச் சுண்ணம்
கழஞ்சு-க இவைகளை மயனமாய் பொடித்து போட்டு அயக்காம்
பாற்கிண்டி ரவியில்வைக்க நீரோல்லாம் வற்றும் அதின்பேரில் ஒரு
பட்சம் ரவியில்வைக்க மூத்துப்போற் பிங்கானில்விளையும் அப்படி
விளைவதை பெல்லாம் வழித்துப் பிங்கானிலிட்டு ரவியில் வைக்கச்
சுத்த வெண்மையாய் நீறிச்சுண்ணமாகும் இதனாற் சகல ரோகங்க
ளும் சீனச்சரக் கறுபத்தினாலும் நீறும்.

லோகமரணம்.

பாஷாணம் நவாச்சாரம் சீனம்பூரம் வெடியுப்பு காரம் சூதம்
முப்பு கெந்தி துருச்சுண்ணம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்
பழச்சாற்றால் மெழுகுபோலாட்டி நவலோகத்தகட்டில் இடைக்கி
டை யருந்தப்பூசி அவைகட்டுரிய மூலிகையையரைத்து அங்கிபூட்டி
ஓட்டிவிட்டு முடிச்சீலைசெய்து கெஜபுடம்போடத் திரும்.

எரிப்புத்திட்டம்.

இரண்டு விரற்கணவிறகு-க திபம் விறகு உ கமலம் விறகு-உ
அல்லது-டு காடாக்கினியாம்.

புட்த்திட்டம்.

ஒருபலங்கொண்ட காட்டெரு-க அல்லது உ-காடைஎரு மூன்
று கவுதாரிஎரு யி-குட்டம்எரு டூய-வராகம்எரு ரா-கெஜம் எரு ஆயி
ரம் கனபுடம்.

ஊதுத் திட்டம்.

சுண்ணத்திற்குத் துருத்தி-க உருக்கினதற்குத் துருத்தி-உ சத்
துக்குத்தருத்தி-ச.

திரிகடி என்பது மூன்றுவிரற்கடைப் பிரமாணம்

கழற்கி என்பது கவ-விராகனிலை

கழற்சிக்கா யென்பது கெச்சைக்காய்ப்பிரமாணம்

துலாம் என்பது ரூபா எடை

ஆத்மரட்சாமிர்த வயித்திய சாரசங்கிரகம்.

முற்றுப்பெற்றது.